

LAPORAN
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK N 1 PANDAK
Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul



Disusun Oleh :
Hana Dyah Palupi
13511241052

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Negeri 1 Pandak, Guru Pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL UNY menyatakan bahwa mahasiswa di bawah ini:

Nama : Hana Dyah Palupi
NIM : 13511241052
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik (FT)

Telah melaksanakan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak dari bulan Juli 2016 – September 2016 dengan hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 9 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dra. Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2001

Guru Pembimbing

Ir. Nurani Yuni Hastiwi
NIP. 19640624 199702 2001

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Pandak



Dra. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1007

Koordinator PPL
SMK Negeri 1 Pandak

Yulia Suhartini, S.Pd
NIP. 19700705 199303 2005

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat serta hidayah dan inayah-Nya sehingga kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2016 berjalan dengan lancar. Tak lupa shalawat serta salam tercurah pada Nabi Muhammad SAW sebagai suri tauladan bagi kita semua.

Alhamdulillahirobbil'alamin, kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) UNY yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Pandak telah terselesaikan dengan menghasilkan berbagai hal yang diharapkan bermanfaat. Laporan ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Praktek Pengalaman Lapangan (PPL), sebagai bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK Negeri 1 Pandak yang telah dilaksanakan selama rentang bulan Juli hingga September.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan program-program Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah direncanakan. Oleh karena itu perkenankanlah penulis memberikan penghargaan dan mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL).
2. Ketua LPPMP beserta para stafnya yang telah memberikan arahan, informasi dan bekal dalam melaksanakan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL).
3. Bapak Drs. Bambang Susila selaku kepala sekolah SMK Negeri 1 Pandak yang telah memberikan izin kepada kami untuk melaksanakan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL).
4. Ibu Dra. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang telah menerjunkan, menarik dan mengevaluasi proses pelaksanaan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) kepada penulis.
5. Ibu Ir. Nurani Yuni Hastiwi selaku Guru Pembimbing Lapangan (GPL) PPL yang telah membimbing, memantau dan mengevaluasi proses pembelajaran selama kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) kepada penulis.
6. Ibu Yulia Suhartini, S.Pd selaku Koordinator kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak atas bimbingannya kepada penulis.
7. Bapak/Ibu guru, karyawan/karyawati, dan siswa-siswi SMK Negeri 1 Pandak yang telah berkenan membantu pelaksanaan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) dan telah menjadikan kami bagian dari keluarga besar sekolah.

8. Bapak, Ibu, Keluarga, dan Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan doa selama penulis melaksanakan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) UNY 2016, baik secara moril maupun materil, serta segenap pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) serta penyusunan laporan ini. Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan dan kekurangan tersebut. Saran dan kritik selalu penulis harapkan dari para pembaca sebagai perbaikan untuk waktu yang akan datang. Semoga apa yang telah penulis lakukan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 9 September 2016

Penulis,

Hana Dyah Palupi

NIM. 13511241052

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI..... iii

DAFTAR LAMPIRAN..... iv

ABSTRAK v

BAB I PENDAHULUAN..... 1

 A. Analisis Situasi..... 1

 B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL..... 8

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL..... 10

 A. Persiapan 10

 B. Pelaksanaan PPL 13

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi 20

BAB III PENUTUP 23

 A. Kesimpulan 23

 B. Saran 23

DAFTAR PUSTAKA 25

LAMPIRAN..... 26

DAFTAR LAMPIRAN

1. Matriks Program Kerja
2. Laporan Harian PPL
3. Lembar Observasi Pembelajaran
4. Lembar Observasi Kondisi Sekolah
5. Kalender Akademik
6. Jadwal Mengajar
7. Silabus
8. RPP
9. Tugas Siswa, Persiapan Praktikum, Laporan Praktikum, dan Ulangan Harian
10. Format Analisis Penilaian
11. Daftar Penilaian
12. Daftar Hadir
13. Dokumentasi

ABSTRAK

Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Negeri 1 Pandak

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di instansi/ lembaga dilaksanakan dalam rangka pengembangan sumber daya manusia dalam bidang kependidikan (in service training). Dengan keterpaduan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pembentukan kompetensi bagi mahasiswa dalam rangka mempersiapkan diri lebih dini untuk menjadi tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan-kegiatan PPL dapat melengkapi pemberdayaan diri mahasiswa dalam menuju kompetensi profesionalisme. Dengan kegiatan-kegiatan PPL diharapkan mahasiswa mampu mengabdikan diri di lingkungan lembaga/satuan pendidikan dengan bermodalkan ilmu yang diperoleh dari perkuliahan.

Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK Negeri 1 Pandak pada bulan Juli 2016 sampai September 2016. Kegiatan tersebut meliputi Observasi, Penerjunan, Pelaksanaan Praktek, dan Evaluasi. Praktek mengajar dilakukan di kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2 dengan mata pelajaran Mengemas Produk Hasil Pertanian. Selain itu, adapun kelas XII TPHP 1 dengan mata pelajaran Mengelola Usaha. Pada kesempatan PPL ini praktekkan juga memiliki kesempatan dalam membuat rencana pelaksanaan pembelajaran, dan berbagai macam perangkat pembelajaran di SMK Negeri 1 Pandak.

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan banyak manfaat kepada praktikan, diantaranya yaitu mendapatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman bekerja di lapangan, pelatihan diri untuk bekerjasama dalam kelompok, serta bertambahnya hubungan baik antara SMK Negeri 1 Pandak, Mahasiswa, maupun Universitas Negeri Yogyakarta.

Kata Kunci: Mahasiswa, PPL, SMK Negeri 1 Pandak

BAB I

PENDAHULUAN

Sekolah merupakan bagian penting dalam proses pendidikan nasional. Perannya begitu strategis dalam mengatur individu menjadi manusia yang berkualitas, yang dapat membangun diri sendiri, bangsa serta agama. Menanggapi persoalan tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai bagian dari komponen pendidikan nasional yang merupakan metamorfosis dari IKIP Yogyakarta sejak tahun 1999, sejak awal berdirinya telah menyatakan komitmennya terhadap dunia pendidikan. Salah satu perwujudan adalah merintis program pemberdayaan sekolah.

Program yang dirancang sebagai implementasi dari pengabdian Perguruan Tinggi kepada bidang pendidikan adalah dengan adanya Praktek Pengalaman Lapangan (PPL). Program ini dilaksanakan dengan cara menerjunkan mahasiswa di bawah supervisi Perguruan Tinggi untuk melaksanakan praktek mengajar di sekolah sesuai dengan jurusan yang digeluti.

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan ketrampilan, kemandirian tanggung jawab, serta kemampuan dalam memecahkan masalah.

A. Analisis Situasi

Sebelum melakukan kegiatan PPL, praktikan telah melakukan kegiatan pendahuluan berupa observasi di sekolah untuk mengetahui dan mengenal kondisi sekolah lebih dekat, baik kondisi fisik ataupun kondisi non-fisik serta kegiatan praktek belajar mengajar yang berlangsung. Analisis situasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan data tentang kondisi sekolah, baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK N 1 Pandak serta sebagai bahan acuan untuk merumuskan dan merancang program yang akan dilaksanakan.

1. Letak Geografis Sekolah

SMK Negeri 1 Pandak beralamat di Dusun Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Selengkapnya, SMK Negeri 1 Pandak memiliki batasan geografis sebagai berikut:

- 1) Bagian utara berbatasan dengan Dusun Kadekrowo
- 2) Bagian timur berbatasan dengan Dusun Bongsren
- 3) Bagian barat berbatasan dengan Dusun Jaten
- 4) Bagian selatan berbatasan dengan Dusun Gunting, dan Dusun Karanggedhe

2. Sejarah Sekolah

SMK Negeri 1 Pandak didirikan oleh Pemerintah/Departemen Pendidikan dan Kebudayaan pada tanggal 1 Agustus 1965 dengan nama STM Pertanian Jurusan Prosesing Hasil Pertanian. Kantor sekolah berada di Gedriyan Timur Stasiun K.A. Bantul. Dahulunya kegiatan belajar mengajar berada di rumah-rumah penduduk dan di STN Jebugan pada waktu sore hari dengan Kepala Sekolah Bapak Martoyo (1965-1971).

Para pendidik berasal dari STM Jetis Yogyakarta, dan STN Jebugan. Letak gedung sekolah berada di kompleks STN Bantul. Setelah Bapak Maryoto berhenti menjabat sebagai Kepala Sekolah kemudian digantikan oleh Bapak Samani, B. Sc. (1971-1973).

Bapak Samani, B. Sc. Meninggal dunia dan kemudian digantikan oleh Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro dari Yogyakarta (1973-1976). Pembelajaran di STN Jebugan dan bagian timur jalan (sekarang SMP 4) digabung dengan SMP 1 Bantul. Pada masa itu, sekolah ini membuka jurusan baru yaitu mesin dan bangunan.

Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro pindah menjadi pengawas, maka jabatan Kepala Sekolah diduduki oleh Drs. Wakijan yang semula adalah guru di STM Pertanian itu sendiri. Pada saat itu, sekolah mendapat gedung atau tempat sekolah di Timur jalan yang sebelumnya bekas gedung SMP 4 Bantul. Drs. Wakijan menjabat sebagai Kepala Sekolah dari tahun 1976-1986 sebelum akhirnya dipindah jabatan menjadi pengawas. Pada saat itu terjadi perubahan nama yang semula STM Pertanian menjadi SMT Pertanian pada tahun 1983.

Tahun (1986-1989), jabatan Kepala Sekolah digantikan oleh Bapak Tohari, BE yang sebelumnya menjabat sebagai Kepala Sekolah di STM Sleman. Dimasa itu, banyak program penataran bagi guru ke IPB Bogor, Jakarta, P3G Pertanian Cianjur. Tahun 1989 Bapak Tohari, BE purna dan digantikan oleh Bapak Susanto, SH yang menjabat sebagai Wakasek sekaligus guru.

Bapak Susanto, SH., menjabat dari tahun (1989-1996) kemudian pindah menjadi Kepala Sekolah SMPN di Lempuyangan Yogyakarta. Di masa itu, sekolah berhasil menemukan lahan untuk dijadikan gedung sekolah yang lebih luas yaitu di Kadekrowo dengan luas 11 ha dan program penataran guru dalam negeri maupun luar negeri. Kemudian, pada tahun 1994 pindah dari Jebugan ke Kadekrowo dan nama sekolah berubah dari STM Pertanian menjadi SMK Negeri 1 Pandak.

Pada tahun 1996 terjadi pergantian jabatan Kepala Sekolah kepada Drs. Bambang Sartono yang semula guru STM Ngeri Sedayu. Selain berpindah tempat, SMK Negeri 1 Pandak juga menambah jurusan baru yaitu PHP, UTT, dan Ternak. UTT berubah nama menjadi tanaman dengan unggulan kelas Wirausaha/Jurangan.

Tahun 2000, Drs. Bambang Sartono dipindah tugaskan menjadi Kasubdin Dikmenjur, kemudian jabatan Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Pandak diduduki oleh Ir. Rakhmat Sulistyobudi yang semula adalah guru di SMK N 1 Pandak. Pada tahun 2005 SMK Negeri 1 Pandak kembali membuka 1 jurusan baru, yaitu Tata Busana.

Tahun 2007, Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Pandak dijabat oleh Ir. Retno Dwi Aryani; dikarenakan Ir. Rakhmat Sulistyobudi dipindah tugaskan menjadi pengawas. Dimasan ini, SMK N 1 Pandak giat dilakukan pembangunan fisik untuk keamanan sekolah, ruang kelas, dan peningkatan prestasi peserta didik. Serta meningkatkan mutu SMK N 1 Pandak sampai masa jabatannya berakhir.

Kemudian, setelah tahun 2007 digantikan oleh Drs. Bambang Susilo; dimana pada tahun ajaran 2016/2017 ini menjadi Kepala Sekolah SMK N 1 Pandak sampai masa jabatan berakhir.

3. Profil Sekolah

SMK N 1 Pandak terletak di Desa Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini memiliki 17 ruang teori, 11 ruang laboratorium, 2 3 ruang serealisa, 2 ruang tanaman, ruang guru, ruang Kepala Sekolah, ruang staff, ruang tata usaha, ruang dapur, 12 toilet, ruang komputer, gudang, ruang AVA, masjid shobirin, ruang BK, ruang OSIS, 3 kantin, tempat parkir, kandang ternak Sapi, dan kandang ternak Ayam.

a. Visi dan Misi sekolah

1) Visi

Terwujudnya lembaga diklat yang menghasilkan lulusan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, profesional, mandiri. Dan berkompetensi di dunia kerja nasional atau internasional

2) Misi

- a) Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia melalui pendidikan dan pelatihan
- b) Mengoptimalkan kegiatan diklat berkompetensi wirausaha yang berstandar nasional dan internasional
- c) Menjadikan sekolah sebagai sumber informasi dan memberikan pelayanan prima kepada masyarakat
- d) Memantapkan kegiatan unit produksi yang berbasis keunggulan lokal

3) Motto

“UBET GUMREGET”

- a) Usaha artinya kemauan dan kemampuan untuk memperbaiki diri
- b) Bijak artinya kemampuan menciptakan keadaan yang kondusif
- c) Etika artinya akhlak yang baik
- d) Taqwa artinya sikap patuh terhadap agama dan keyakinan
- e) Gigih artinya semangat dalam belajar, bekerja, dan beramal
- f) Unggul artinya kemampuan dalam penguasaan IPTEK
- g) Mandiri artinya kemampuan dalam penyelesaian tugas
- h) Responsif artinya kepekaan terhadap stimulan yang ada
- i) Efektif artinya kemampuan bekerja secara cepat, tepat, dan akurat
- j) Gairah artinya etos kerja yang tinggi
- k) Efisiensi artinya kemampuan perencanaan dan pengelolaan anggaran
- l) Teladan artinya sikap ing ngarsa sung tuladha, ing madya mangun karsa, tutwuri handayani

b. Gedung dan Fasilitas Sekolah

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kondisi fisik gedung SMK Negeri 1 Pandak baik. Hal ini dapat dilihat dari kondisi gedung yang terus diperbaiki dan beberapa fasilitas yang mendukung proses belajar. Kondisi lingkungan sekolah asri, bersih, dan nyaman.

SMK Negeri 1 Pandak memiliki luas 12 hektar yang terdiri dari 4 hektar untuk gedung, dan 8 hektar untuk fasilitas yang lain yang terdiri dari 6 kelas jurusan TPHP, 6 kelas jurusan peternakan, 7 kelas jurusan pertanian, dan 6 kelas jurusan busana butik.

1) Ruang Belajar

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, SMK Negeri 1 Pandak terdiri dari beberapa jurusan, yaitu Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura (ATPH), Agribisnis Pertanian dan Kultur Jaringan (APKJ), Agribisnis Ternak Unggas (ATU), Agribisnis Ternak Ruminansia (ATR), Agribisnis Teknologi Hasil Pertanian (TPHP), dan Busana Butik (BB).

Gedung SMK Negeri 1 Pandak terbagi oleh jalan, sehingga terdapat bagian gedung disebelah utara yang didominasi oleh ruang praktikum. Selain ruang praktikum adapun lahan praktek siswa yang meliputi lahan praktek pertanian dan kandang praktek peternakan. Sedangkan sebelah selatan merupakan gedung yang digunakan untuk kelas teori.

Tabel 1. Data Ruang Belajar SMK Negeri 1 Pandak

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Ruang kelas	30	Baik
2	Perpustakaan	1	Baik
3	Laboratorium IPA	3	Baik
4	Laboratorium Komputer	1	Baik
5	Laboratorium TPHP	3	Baik
6	Laboratorium ATPH	1	Baik
7	Laboratorium Tata Busana	4	Baik
8	Laboratorium APKJ	1	Baik
9	Laboratorium ATU	1	Baik
10	Laboratorium ATR	1	Baik
11	Laboratorium KKPI	1	Baik
12	Laboratorium Mesin	1	Baik

2) Ruang Kantor

Tabel 2. Data Ruang Kantor SMK Negeri 1 Pandak

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Kepala Sekolah	1	Baik
3	Guru	1	Baik
4	Tata Usaha	1	Baik
5	Lobi Tamu	1	Baik

3) Ruang Penunjang

Tabel 3. Data Ruang Penunjang SMK Negeri 1 Pandak

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Gudang	1	Baik
2	Green House	1	Baik
3	KM/WC Guru	2	Baik
4	KM/WC Peserta didik	4	Baik
5	BK	1	Baik
6	UKS	1	Baik
7	OSIS	1	Baik
8	Masjid	1	Baik
9	Koperasi	1	Baik
10	Kantin	3	Baik
11	Tempat Parkir	5	Baik
13	Pos Jaga	1	Baik

4) Olahraga dan Upacara

Tabel 4. Data Sarana Luar Ruangan SMK Negeri 1 Pandak

No	Lapangan	Jumlah	Kondisi
1	Lapangan Basket Lapangan Volly	1	Baik
2	Lapangan Upacara	1	Baik

c. Keadaan Non Fisik

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 1 Pandak umumnya dilaksanakan mulai jam 07.15 – 14.45 WIB. Kegiatan belajar mengajar berlangsung dari hari Senin sampai Sabtu. Jadwal kegiatan belajar mengajar tersebut antara hari Senin – Kamis berbeda dengan kegiatan

belajar mengajar di hari Jumat dan Sabtu. Berikut tabel pembagian jadwal kegiatan belajar mengajar di SMK N 1 Pandak:

Tabel 5. Jadwal Kegiatan Belajar Mengajar SMK Negeri 1 Pandak

Kegiatan	Senin - Kamis	Jumat	Sabtu
Jam ke 1	07.15 – 08.00	07.15 – 08.00	07.15 – 08.00
Jam ke 2	08.00 – 08.45	08.00 – 08.45	08.00 – 08.45
Jam ke 3	08.45 – 09.30	08.45 – 09.30	08.45 – 09.30
Jam ke 4	09.30 – 10.15	09.30 – 10.15	09.30 – 10.15
Istirahat	10.15 – 10.30	10.15 – 10.30	10.15 – 10.30
Jam ke 5	10.30 – 11.15	10.30 – 11.15	10.30 – 11.15
Jam ke 6	11.15 – 12.00	11.15 – 12.00	11.15 – 12.00
Istirahat	12.00 – 12.30		12.00 – 12.30
Jam ke 7	12.30 – 13.15		12.30 – 13.15
Jam ke 8	13.15 – 14.00		13.15 – 14.00
Jam ke 8	14.00 – 14.45		

4. Guru dan Pegawai

Jumlah tenaga pengajar atau guru dan karyawan SMK Negeri 1 Pandak adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Data Ruang Penunjang SMK Negeri 1 Pandak

Jabatan	Status		Total
	PNS	Non PNS	
Guru	68	16	84
Karyawan	8	17	25
TOTAL	76	33	109

5. Kondisi dan Potensi Siswa

Mayoritas siswa di SMK Negeri 1 Pandak yang mengambil jurusan TPHP dan BB adalah siswa perempuan, sementara mayoritas siswa laki-laki mengambil jurusan ATU dan ATR. Sementara untuk jurusan APKJ dan ATPH jumlah laki-laki dan perempuan relative seimbang. Domisili siswa mayoritas dari kabupaten Bantul, beberapa dari kabupaten Kulon Progo, dan ada juga yang berasal dari daerah lain.

Terkait dengan penerimaan siswa baru dilakukan melalui tahap penyeleksian nilai, kemudian diadakan wawancara dengan calon siswa baru

serta wali murid. Wawancara tersebut terkait dengan apa saja yang melatarbelakangi mereka untuk memilih SMK negeri 1 Pandak sebagai sekolah pilihan.

Prestasi siswa SMK Negeri 1 Pandak juga tergolong baik, terlihat dari rutinnnya siswa SMK Negeri 1 Pandak mengikuti perlombaan akademik maupun non akademik di berbagai tingkat perlombaan. Selain itu, beberapa siswa juga terlihat dapat meraih prestasi dari berbagai perlombaan, terlihat dari berbagai penghargaan yang dipamerkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Dalam merumuskan program kerja, praktikan menyesuaikan dengan keadaan yang dibutuhkan oleh sekolah. Namun, tidak semua permasalahan yang ada dimasukkan ke dalam program kerja. Program kerja PPL ini disusun berdasarkan kebutuhan sekolah, keadaan siswa, dan pertimbangan kepala sekolah, guru pembimbing, dan DPL PPL.

1. Bimbingan dengan guru pembimbing

Program ini ditujukan bagi praktikan selama kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak. Kegiatan bimbingan dilakukan sewaktu-waktu ketika praktikan membutuhkan bimbingan dengan guru pembimbing, begitu pula ketika guru pembimbing akan membimbing praktikan.

2. Pembuatan perangkat mengajar

Program ini bertujuan agar praktikan bisa melakukan kegiatan mengajar secara terstruktur dan rapi. Perangkat mengajar ini antara lain RPP, daftar penilaian, daftar keaktifan siswa, soal ulangan beserta kelengkapannya (kunci jawaban, analisis instruksional, dan kisi-kisi soal ulangan).

3. Pembuatan media pembelajaran

Program ini bertujuan untuk menambah media pembelajaran Pengemasan Hasil Pertanian di kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Pandak. Media pembelajaran ini berupa gambar-gambar, *mind map*, power point dan film diam.

4. Praktek mengajar

Praktek mengajar yang dilakukan meliputi:

- a. Praktek mengajar terbimbing, merupakan praktek mengajar yang dilakukan praktikan dengan mendapat pengarahan dalam membuat perangkat pembelajaran, persiapan sebelum mengajar, evaluasi belajar, dan administrasi yang harus dibuat selama kegiatan mengajar. Kegiatan mengajar terbimbing diawali dengan kegiatan konsultasi dengan guru pembimbing.
- b. Praktek mengajar mandiri, merupakan kegiatan mengajar yang dilakukan praktikan dengan pemantauan dari guru pembimbing.

Pelaksanaan praktek mengajar di SMK N 1 Pandak:

Pelaksanaan : 15 Juli – 15 September 2016

Sasaran : Siswa kelas XI TPHP 1, XI TPHP 2, dan XII TPHP 1

Tujuan : Mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasai mahasiswa ke dalam praktek mengajar

5. Penyusunan evaluasi belajar

Program ini bertujuan untuk mengetahui hasil belajar dari siswa. Kegiatan ini meliputi persiapan evaluasi pembelajaran yang meliputi pembuatan soal ulangan harian, kisi-kisi soal ulangan harian, kuis, dan tugas rumah. Ulangan harian dilakukan pada setiap akhir bab. Sedangkan tugas rumah diberikan sesuai dengan materi yang akan diberikan tugas rumah. Tahap yang selanjutnya adalah analisis hasil berupa koreksi ulangan harian, kuis, dan tugas rumah. Apabila masih ada nilai yang belum mencapai ketuntasan maka diadakan program remedi.

6. Penyusunan laporan PPL

Praktikan yang telah selesai melaksanakan kegiatan PPL harus membuat laporan yang disusun sebagai bukti pertanggungjawaban praktikan selama kegiatan PPL dilakukan.

7. Penarikan mahasiswa PPL

Penarikan mahasiswa dari lokasi PPL SMK N 1 Pandak dilaksanakan pada tanggal 9 September 2016 yang juga menandai berakhirnya tugas mengajar yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa PPL Universitas Negeri Yogyakarta.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan pratikan sebelum melaksanakan kegiatan PPL baik bersifat terstruktur maupun mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktek di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PPL.

1. Pembekalan

Pembekalan pelaksanaan PPL dilaksanakan beberapa kali sebelum penerjunan PPL sebagai dasar pengetahuan mahasiswa dalam menghadapi kegiatan penerjunan di lapangan maupun lembaga-lembaga pendidikan dan sekolah. Pemberian bekal kepada mahasiswa PPL adalah berupa latihan mengajar dalam bentuk pengajaran mikro dan pemberian strategi belajar mengajar, serta rangkaian pedoman dalam pelaksanaan PPL sampai penyusunan laporan.

2. *Micro Teaching*

Dalam kegiatan *micro teaching*, mahasiswa yang akan diterjunkan ke lokasi PPL telah dibekali latihan-latihan mengajar. Latihan mengajar ini didesain seperti kenyataan yang ada di sekolah yang akan ditemui mahasiswa kelak. *Micro teaching* ini merupakan tahap awal sebagai calon guru agar bisa berlatih cara mengajar di kelas berupa kegiatan membuka kelas, menerangkan materi, menutup kelas, refleksi, mengelola siswa, membuat media pembelajaran, dan lain-lain. Materi yang disampaikan ketika *micro teaching* terbatas, dalam artian mahasiswa hanya tampil kurang lebih selama 15 menit sehingga mahasiswa perlu memilih materi yang tepat agar bisa disampaikan dengan baik ketika latihan mengajar.

Micro teaching dilaksanakan pada saat semester enam dengan tujuan mahasiswa sudah memiliki bekal lebih dalam mengajar sehingga sudah siap menjalankan PPL. Jadi *micro teaching* ini merupakan mata kuliah wajib lulus agar mahasiswa bisa melaksanakan kegiatan PPL. Manfaat pengajaran mikro diantaranya adalah:

- a) Mahasiswa menjadi peka terhadap fenomena yang terjadi di dalam proses pembelajaran ketika menjadi kolaborator.

- b) Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktek pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- c) Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar.
- d) Mahasiswa menjadi lebih tahu tentang profil guru atau tenaga kependidikan sehingga dapat berpenampilan sebagaimana seorang guru atau tenaga kependidikan.

Kegiatan Praktek Pengajaran Mikro adalah sebagai berikut:

- a) Praktek pengajaran mikro meliputi : (1) latihan menyusun RPP, (2) latihan penguasaan kompetensi dasar mengajar terbatas, (3) latihan penguasaan kompetensi dasar mengajar secara individu, (4) latihan penguasaan kompetensi kepribadian dan sosial.
- b) Praktek pengajaran mikro melatih mahasiswa agar memiliki profil dan penampilan yang mencerminkan penguasaan empat kompetensi, yakni: pedagogik, kepribadian, profesional, dan sosial. Banyaknya latihan atau praktek bagi setiap mahasiswa minimal 8 (delapan) kali dengan memperhatikan tingkat kualitas pencapaian kompetensi yang dikuasai mahasiswa.
- c) Pengajaran mikro dibatasi dalam aspek-aspek: (1) jumlah siswa kelompok 8-12 mahasiswa dibimbing oleh 2 dosen, (2) materi pembelajaran, (3) waktu presentasi teori 10 menit dan waktu presentasi praktek 15 menit, dan (4) kompetensi (pengetahuan, ketrampilan, dan sikap) yang dilatihkan.
- d) Pengajaran mikro merupakan bagian pengajaran integral dari mata kuliah PPL bagi mahasiswa program S1 kependidikan UNY.
- e) Pengajaran mikro dilaksanakan di kampus dalam bentuk *peer teaching* dengan bimbingan superior (dosen pembimbing) minimal 2 orang, dengan menghadirkan dosen senior dan guru senior yang ditunjuk.
- f) Pembimbing pengajaran mikro dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan supervisi klinis.
- g) Praktek real micro teaching diselenggarakan dalam rangka memantapkan kompetensi dasar mengajar dengan kondisi kelas dan atau siswa yang sesungguhnya.

3. Observasi

Kegiatan observasi dilaksanakan sebelum kegiatan PPL bertujuan untuk mengetahui kondisi sekolah secara umum. Hal-hal yang diobservasi

oleh mahasiswa meliputi, potensi sumber daya manusia di SMK N 1 Pandak yaitu guru, karyawan dan siswa. Selain itu mahasiswa juga mengobservasi proses pembelajaran di kelas serta berkonsultasi dengan guru pembimbing yang telah ditunjuk oleh Koordinator PPL di sekolah agar bisa menyelaraskan antara hal yang telah diobservasi dengan rancangan program PPL yang akan dibuat. Dari observasi pembelajaran diharapkan mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman yang nyata tentang proses pembelajaran yang mencakup tugas dan kewajiban seorang guru di sekolah. Dalam observasi ini mahasiswa melakukan pengamatan tentang tiga aspek, yaitu:

- a) Perangkat pembelajaran
- b) Kurikulum (KTSP)
- c) Silabus
- d) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- e) Proses pembelajaran
- f) Membuka pelajaran (penyampaian apersepsi)
- g) Penyajian materi
- h) Metode pembelajaran
- i) Penggunaan bahasa
- j) Penggunaan waktu
- k) Gerak
- l) Cara memotivasi siswa
- m) Teknik bertanya
- n) Memberi umpan balik kepada siswa
- o) Teknik penguasaan kelas
- p) Penggunaan media
- q) Bentuk dan cara evaluasi
- r) Menutup pelajaran
- s) Perilaku siswa
- t) Perilaku siswa di dalam kelas
- u) Perilaku siswa di luar kelas

4. Penyusunan Program PPL

Penyusunan program PPL dilaksanakan sesuai kesepakatan dari kepala sekolah, dosen pembimbing lapangan PPL dan guru pembimbing. Program tersebut dirumuskan setelah melihat kondisi sekolah begitu juga kondisi pembelajaran di kelas. Selain itu disesuaikan pula dengan keadaan guru dan

fasilitas sekolah agar program bisa tepat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.

5. Persiapan Mengajar

Sebelum melaksanakan praktek mengajar, mahasiswa terlebih dahulu mempersiapkan Silabus dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Komponen Silabus meliputi:

- 1) Kompetensi dasar
- 2) Materi pokok
- 3) Pembelajaran
- 4) Penilaian
- 5) Alokasi waktu
- 6) Sumber belajar

Komponen RPP meliputi:

- 1) Kompetensi Inti
- 2) Kompetensi Dasar
- 3) Indikator
- 4) Tujuan pembelajaran
- 5) Materi pembelajaran
- 6) Metode pembelajaran
- 7) Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran
- 8) Langkah-langkah pembelajaran
- 9) Lembar penilaian
- 10) Rubrik penilaian

B. Pelaksanaan PPL

Tahapan ini merupakan tahapan yang sangat penting atau merupakan tahapan utama untuk mengetahui kemampuan praktikan dalam mengadakan pembelajaran di lapangan. Setiap praktikan diwajibkan mengajar minimal delapan kali tatap muka yang terbagi menjadi latihan mengajar terbimbing dan mandiri. Latihan mengajar terbimbing adalah latihan mengajar yang dilakukan praktikan dibawah bimbingan guru pembimbing, sedangkan latihan mengajar mandiri yaitu yang dilakukan di lapangan sebagaimana layaknya seorang guru bidang studi.

Kegiatan praktek mengajar, praktikan dibimbing oleh guru pembimbing sesuai dengan jurusan masing-masing. Praktikan mengajar dengan pedoman

kepada silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sesuai dengan KTSP. Penyampaian materi dalam proses belajar mengajar diusahakan agar terlaksana secara sistematis dan sesuai dengan alokasi waktu yang tersedia.

Pelaksanaan PPL dimulai tanggal 15 Juli – 15 September 2016 dengan kegiatan sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi pembelajaran di kelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik dalam proses belajar mengajar di kelas. Observasi dilaksanakan sebanyak 2 kali pada awal pertemuan dengan siswa kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2 pada hari Rabu, 20 Juli 2016 di kelas masing-masing.

2. Penyusunan RPP dan Handout

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, mahasiswa kemudian mempersiapkan bahan ajar muali dari RPP sampai Handout. Penyusunan RPP bertujuan agar proses pembelajaran terencana dan berlangsung dengan baik. Sedangkan materi ajar disampaikan kepada siswa dalam bentuk Handout. Kompetensi yang diajarkan adalah Pengemasan Produk Hasil Pertanian dan Mengelola Usaha.

3. Bimbingan Guru

Bimbingan kepada Guru Pembimbing dilaksanakan sebelum mulai mengajar di kelas. Mahasiswa mengonsultasikan RPP, Handout, dan media yang akan diajarkan kepada siswa agar materi yang diajarkan sesuai dengan kompetensi yang ada.

4. Kegiatan Praktek Mengajar

Praktek mengajar merupakan pokok dalam pelaksanaan PPL. Praktikan terlibat langsung dalam proses pelaksanaan belajar mengajar di kelas dengan tujuan agar mempunyai pengalaman mengajar secara langsung. Praktikan diberi kesempatan mengajar minimal 8 kali pertemuan. Dengan batas minimal mengajar tersebut, dirasa cukup bagi praktikan untuk dapat belajar mengajar dan belajar kompak dalam Tim melalui kegiatan PPL karena mahasiswa yang satu dengan mahasiswa yang lainnya harus bekerjasama dan saling membantu. Praktek mengajar yang dilaksanakan oleh masing-masing mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

Kegiatan praktek mengajar pada dasarnya merupakan wahana latihan mengajar sekaligus sarana membentuk kepribadian guru atau pendidik.

Dalam kegiatan mengajar ini mahasiswa praktikan diharapkan dapat menggunakan keterampilan dan kemampuan yang telah diterima untuk menyampaikan materi. Kegiatan yang dilakukan dalam praktek mengajar adalah:

a) Kegiatan sebelum mengajar

Sebelum mengajar mahasiswa praktikan harus melakukan persiapan awal yaitu:

- (1) Mempelajari bahan yang akan diajarkan.
- (2) Menentukan metode yang paling tepat untuk bahan yang akan disampaikan.
- (3) Mempersiapkan media dan metode yang akan digunakan
- (4) Mempersiapkan perangkat pembelajaran (RPP, buku pegangan materi yang akan diajarkan, referensi yang dapat menunjang materi yang akan disampaikan).

b) Kegiatan selama mengajar

Membuka pelajaran

- (1) Salam pembuka
- (2) Menyiapkan kelas
- (3) Presensi
- (4) Memberikan motivasi
- (5) Apersepsi

c) Pokok pembelajaran

- (1) Menyampaikan materi
- (2) Memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya (diskusi aktif dua arah)
- (3) Menjawab pertanyaan siswa
- (4) Memotivasi siswa untuk aktif di kelas

d) Menutup pelajaran

- (1) Membuat kesimpulan
- (2) Penugasan materi
- (3) Memberi tugas dan evaluasi
- (4) Salam penutup

Selama Pelaksanaan PPL, praktikan diberi kesempatan untuk mengajar mata pelajaran Mengemas Produk Hasil Pertanian kelas XI TPHP 1 dan kelas XI TPHP 2 dan mata pelajaran Mengelola Usaha kelas XII TPHP 1 sesuai dengan jurusan yang relevan dengan ilmu yang praktikan pelajari.

Jadwal kegiatan mengajar praktikan sebagai berikut:

a. Praktek Mengajar ke-1

Hari, Tanggal : Selasa, 26 Juli 2016
Kelas : XI TPHP 2
Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
Sifat Diklat : Teori
Waktu : 3 x 45 menit

b. Praktek Mengajar ke-2

Hari, Tanggal : Rabu, 27 Juli 2016
Kelas : XI TPHP 1
Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
Sifat Diklat : Teori
Waktu : 3 x 45 menit

c. Praktek Mengajar ke-3

Hari, Tanggal : Selasa, 2 Agustus 2016
Kelas : XI TPHP 2
Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
Sifat Diklat : Praktek
Waktu : 3 x 45 menit

d. Praktek Mengajar ke-4

Hari, Tanggal : Rabu, 3 Agustus 2016
Kelas : XI TPHP 1
Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
Sifat Diklat : Praktek
Waktu : 3 x 45 menit

- e. Praktek Mengajar ke-5
- Hari, Tanggal : Selasa, 9 Agustus 2016
- Kelas : XI TPHP 2
- Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
- Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
- Sifat Diklat : Teori
- Waktu : 3 x 45 menit
- f. Praktek Mengajar ke-6
- Hari, Tanggal : Rabu, 10 Agustus 2016
- Kelas : XI TPHP 1
- Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
- Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
- Sifat Diklat : Teori
- Waktu : 3 x 45 menit
- g. Praktek Mengajar ke-7
- Hari, Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2016
- Kelas : XII TPHP 1
- Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian
- Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data / informasi bisnis, Mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, Merencanakan usaha, Memasarkan produk, dan Menganalisis keberhasilan usaha
- Sifat Diklat : Praktek
- Waktu : 5 x 45 menit
- h. Praktek Mengajar ke-8
- Hari, Tanggal : Selasa, 16 Agustus 2016
- Kelas : XI TPHP 2
- Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
- Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
- Sifat Diklat : Teori

- Waktu : 3 x 45 menit
- i. Praktek Mengajar ke-9
- Hari, Tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016
- Kelas : XII TPHP 1
- Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian
- Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data / informasi bisnis, Mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, Merencanakan usaha, Memasarkan produk, dan Menganalisis keberhasilan usaha
- Sifat Diklat : Praktek
- Waktu : 5 x 45 menit
- j. Praktek Mengajar ke-10
- Hari, Tanggal : Selasa, 23 Agustus 2016
- Kelas : XI TPHP 2
- Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
- Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
- Sifat Diklat : Teori
- Waktu : 3 x 45 menit
- k. Praktek Mengajar ke-11
- Hari, Tanggal : Rabu, 24 Agustus 2016
- Kelas : XI TPHP 1
- Standar Kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
- Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
- Sifat Diklat : Teori
- Waktu : 3 x 45 menit
- l. Praktek Mengajar ke-12
- Hari, Tanggal : Kamis, 25 Agustus 2016
- Kelas : XII TPHP 1
- Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian
- Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data / informasi bisnis, Mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, Merencanakan usaha,

- | | |
|--------------|--|
| | Memasarkan produk, dan Menganalisis keberhasilan usaha |
| Sifat Diklat | : Praktek |
| Waktu | : 5 x 45 menit |
- m. Praktek Mengajar ke-13
- | | |
|--------------------|---|
| Hari, Tanggal | : Rabu, 31 Agustus 2016 |
| Kelas | : XI TPHP 1 |
| Standar Kompetensi | : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya |
| Kompetensi Dasar | : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan |
| Sifat Diklat | : Teori |
| Waktu | : 3 x 45 menit |
- n. Praktek Mengajar ke-14
- | | |
|--------------------|---|
| Hari, Tanggal | : Kamis, 1 September 2016 |
| Kelas | : XII TPHP 1 |
| Standar Kompetensi | : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian |
| Kompetensi Dasar | : Mengumpulkan berbagai data / informasi bisnis, Mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, Merencanakan usaha, Memasarkan produk, dan Menganalisis keberhasilan usaha |
| Sifat Diklat | : Praktek |
| Waktu | : 5 x 45 menit |

5. Metode dan Media Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan yaitu dengan menerapkan metode penyampaian materi melalui metode ceramah, dengan teknik tanya jawab, presentasi, dan metode diskusi. Dalam pemberian materi diupayakan kondisi siswa dalam keadaan tenang dan kondusif agar memudahkan semua siswa dalam mencerna pelajaran yang disampaikan.

Media yang digunakan yaitu, handout, papan tulis, kertas bergambar, dan video. Penggunaan media tersebut, dilakukan oleh praktikan agar dalam penyampaian materi pelajaran kepada siswa menjadi lebih mudah dan jelas sehingga peserta didik akan lebih mudah dalam memahaminya.

6. Evaluasi dan Bimbingan

Evaluasi pembelajaran kali ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan belajar siswa, bagi siswa yang belum memenuhi KKM maka akan diadakan remedial. Praktikan melakukan evaluasi dengan memberikan soal-soal.

Guru pembimbing juga melakukan evaluasi kepada praktikan terhadap kekurangan atau kesalahan dalam melaksanakan proses kegiatan belajar mengajar. Oleh karena itu umpan balik dan bimbingan dari guru pembimbing sangat dibutuhkan guna perbaikan pratikan.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, guru pembimbing dalam hal ini selalu memberi masukan-masukan dan evaluasi pada pratikan agar kiranya mahasiswa praktikan dapat mengetahui kesalahan dan kekurangannya sehingga dengan begitu harapannya mahasiswa pratikan dapat lebih baik dalam megajar.

7. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi kepada guru pembimbing yang menyelaraskan hasil praktek sehingga tersusun laporan yang sesuai. Hasil laporan berisi jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, absensi peserta didik, lembar penilaian, dan sebagainya.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil

Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan mahasiswa sesuai dengan program yang telah dirumuskan dengan dibimbing oleh guru pembimbing dari pihak SMK N 1 Pandak. Guru pembimbing memantau praktikan selama kegiatan mengajar di kelas. Hal yang diperhatikan tidak hanya cara mengajar, namun juga meliputi daya dukung yang lain yaitu, media pembelajaran, RPP, dan evaluasi belajar. Siswa dan siswi SMK Negeri 1 Pandak juga bersikap terbuka ketika proses pembelajaran. Mereka terlihat lebih antusias ketika praktikan mengajar menggunakan metode dan media yang berbeda.

Program-program yang terselesaikan sesuai rancangan yaitu:

- a. Pembuatan perangkat mengajar
- b. Pembuatan media pembelajaran
- c. Praktek mengajar

d. Penyusunan evaluasi belajar

Kegiatan PPL memberikan banyak sekali manfaat bagi praktikan. Melalui PPL, praktikan dapat merasakan bagaimana menjadi guru yang sebenarnya. Berada di dalam kelas, mengelola kelas, dan menutup proses pembelajaran. Namun, ada pula hambatan yang dirasakan oleh praktikan. Manfaat dan hambatan PPL tersebut yaitu:

a. Manfaat PPL

Beberapa manfaat yang dirasakan praktikan selama mengikuti kegiatan PPL di SMK N 1 Pandak adalah:

- 1) PPL memberikan pengalaman bagi praktikan untuk menjadi guru yang sebenarnya dalam kegiatan pembelajaran.
- 2) PPL membantu praktikan dalam belajar mendidik siswa dengan menyesuaikan kurikulum yang digunakan di sekolah.
- 3) PPL mengenalkan praktikan dengan keluarga baru yaitu warga sekolah SMK N 1 Pandak.
- 4) PPL mendorong praktikan agar bersikap dan bersifat layaknya seorang guru agar bisa memberi contoh yang baik kepada peserta didik.

b. Hambatan PPL

Hambatan yang ditemui praktikan selama kegiatan PPL diantaranya yaitu:

- 1) Praktikan dianggap masih muda sehingga siswa cenderung menyepelekan mahasiswa.
- 2) Keadaan siswa di setiap kelas yang berbeda-beda menjadikan praktikan harus menerapkan metode belajar dan menggunakan media pembelajaran yang berbeda di setiap kelas.
- 3) Siswa kadang tidak mengerjakan tugas yang diberikan oleh praktikan.
- 4) Kurangnya daya tangkap siswa terhadap materi yang diajarkan

Beberapa hambatan tersebut dapat diselesaikan dengan mengkonsultasikan kepada guru pembimbing sehingga praktikan bisa memperbaiki cara mengajar di kelas. Dari manfaat dan hambatan yang dialami praktikan selama kegiatan PPL, praktikan lebih banyak mendapatkan manfaat. Jadi pada akhirnya, selama kegiatan PPL berlangsung, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dapat berjalan dengan lancar.

2. Refleksi

Praktek Pengalaman Lapangan memberikan berbagai pengalaman bagi praktikan, mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Hasil pengalaman tersebut antara lain:

- a. PPL memberikan manfaat kepada praktikan sehingga dapat memperoleh pengalaman mengajar secara langsung, serta memberikan pengalaman kepada peserta didik
- b. Praktikan dapat menerapkan ilmu yang didapat kepada peserta didik sesuai bidang yang dialami
- c. Praktikan dapat mengenal dunia belajar mengajar yang sesungguhnya

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan PPL di SMK N 1 Pandak yang dilaksanakan selama kurang lebih 9 minggu memberikan banyak pengalaman bagi praktikan. Praktikan dapat mengajar di kelas sesungguhnya, membuat perangkat mengajar, dan evaluasi belajar. Selama mengajar, praktikan dihadapkan pada kondisi kelas yang berbeda kemampuan siswanya, sehingga praktikan belajar mengatasi kelas, mengelola kelas, dan menggunakan metode mengajar yang harus sesuai dengan keadaan siswa masing-masing kelas.

Kegiatan PPL dapat berjalan dengan lancar berkat dukungan dari dosen pembimbing, guru pembimbing, siswa-siswi SMK N 1 Pandak, seluruh warga sekolah, dan teman-teman PPL UNY 2016. Pelaksanaan program bisa sesuai dengan rancangan program awal. Pada intinya kegiatan PPL ini memberikan banyak bekal bagi praktikan agar siap menjadi guru yang sesungguhnya. Manfaat yang dirasakan lebih banyak dibandingkan dengan hambatan. Hambatan bisa terselesaikan dengan konsultasi baik dengan guru pembimbing, dosen pembimbing lapangan maupun teman PPL 2016.

B. Saran

Berdasarkan pelaksanaan PPL yang telah dilaksanakan mulai dari tanggal 15 Juli – 15 September 2016 ada beberapa saran yang praktikan sampaikan sebagai masukan yaitu:

1. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Kegiatan PPL seharusnya tidak bersamaan dengan kegiatan KKN, sehingga lebih focus.
 - b. Pihak LPPMP sebaiknya memberikan pedoman yang jelas sebelum mahasiswa melakukan observasi ke sekolah.
 - c. Pihak LPPMP sebaiknya memberikan fasilitas yang sebanding dengan kontribusi yang telah dibayarkan mahasiswa untuk keperluan PPL serta memberikan transparansi dana PPL.
 - d. Lebih meningkatkan komunikasi antara UNY dan SMK N 1 Pandak demi kemajuan dan keberhasilan program PPL serta kemajuan SMK N 1 Pandak.

2. Untuk SMK N 1 Pandak
 - a. Perlunya peningkatan sarana media pembelajaran, seperti LCD dan fasilitas laboratorium.
 - b. Perlu adanya laporan mengenai surat masuk dan tindak lanjutnya.
3. Untuk Mahasiswa
 - a. Mahasiswa lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan keterampilan mengajar yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar.
 - b. Tetap menjalin komunikasi yang baik antar anggota kelompok PPL UNY 2016 maupun dengan warga SMK N 1 Pandak.
4. Untuk Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - a. Perlunya peninjauan secara berkala oleh dosen pembimbing terhadap praktikan di sekolah tempat PPL.

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Penyusun Panduan PPL UNY. 2015. *Panduan PPL*. Yogyakarta: P LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mahasiswa. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: UNY Press
- Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta
- Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.
- Anonim, 2005. Bread Making. Bogasari Baking Center, Surabaya.
- Tim Agroindustri, 2009. Diklat Pengolahan Sereal dan Kacang-kacangan. P4TK Pertanian, Cianjur.

LAMPIRAN

LAMPIRAN



MATRIKS PROGRAM KERJA
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Tahun 2016

Nama Sekolah/Lembaga : SMA N 1 Pandak

Alamat Sekolah/Lembaga : Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

Guru Pembimbing : Ir. Nurani Yuni Hastiwi

Nama Mahasiswa : Hana Dyah Palupi

No. Mahasiswa : 13511241052

Fak/Jur/Prodi : FT/Pend. Teknik Boga

Dosen Pembimbing : Dra. Sri Palupi, M.Pd

NO	PROGRAM/ KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PERMINGGU									JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
1	Kegiatan Awal Program PPL										
	a. Observasi Sekolah	2									2
	b. Observasi dan Pengenalan Kelas	6									6
	c. Menyusun Matriks Proker	2									2
2	Administrasi Pengajaran/Guru										
	a. Buku Induk		1	1							2
	b. Silabus			1							1

3	Pembelajaran Kokulikuler										
	a. Persiapan										
	1) Konsultasi	1	1	1	1	1					5
	2) Mengumpulkan materi	2									2
	3) Membuat RPP	2	2	2	2	2					10
	4) Membuat Media	2	2								4
	5) Membuat Jobsheet&Handout	2	2	2	2	2					10
	b. Mengajar										
	1) Mengajar Teori XI TPHP 1		3	3	3		3				12
	2) Mengajar Teori XI TPHP 2		3	3	3	3					12
	3) Mengajar Praktek XII TPHP				4	4	4	4			16
	c. Ulangan Harian										
	1) Ulangan XI TPHP 1							3			3
	2) Ulangan XI TPHP 2						3				3
4	Kegiatan Non Mengajar										
	a. Piket 3S, Lobi, dan Kelas	9	5	6	7	1	7	8	8		51
	b. Kegiatan TU		2	8	4	4		4	4		26
	c. Kegiatan Perpustakaan	5	8	6	7	3	8	12	14		63
	d. Kegiatan BK		3		5	5	5	7	7		32
5	Kegiatan Sekolah										

	a. Upacara Bendera Hari Senin	1	1		1	1	1	1	1		7
	b. Upacara 17 Agustus					2					2
	c. HUT SMK N 1 Pandak			7							7
	d. Workshop Pelatihan Guru	3									
	e. Senam Bersama						2				
	f. Kerja Bakti	1					2				3
6	Penyusunan Laporan										
	a. Pembuatan Laporan PPL									12	12
Jumlah Jam		38	33	40	39	28	35	39	34	12	298

Yogyakarta, 9 September 2016

Mengetahui/ Menyetujui,

Kepala Sekolah,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Mahasiswa

Drs. Bambang Susila

NIP. 19590320 198603 1 007

Dra. Sri Palupi, M.Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Hana Dyah Palupi

NIM. 13511241052



LAPORAN HARIAN
PELAKSANAAN PPL 2016
SMK NEGERI 1 PANDAK

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak
Alamat Sekolah : Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul
Nama Mahasiswa : Hana Dyah Palupi
NIM : 13511241052
Fakultas/Jur/Prodi : Fakultas Teknik/PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Guru Pembimbing : Ir. Nurani Yuni Hastiwi
Dosen Pembimbing : Dra. Sri Palupi, M.Pd

Pembimbing ke :			
Hari : Senin			
Tanggal : 18 Juli 2016			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Palupi Prodi. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak (Gerbang Sekolah) 06.30 - 07.30	3 S di gerbang sekolah (Serius, Salam, Sapa)
2.		SMK N 1 Pandak (Ruang Guru Lab. TPHP) 08.00 - 09.00	Bimbingan RPP dan Materi, Penyusunan jadwal mengajar, dan penyusunan jadwal
3.		SMK N 1 Pandak (Lab. TPHP) 09.00 - 11.00	Berish - berish Laboratorium
4.			Selasa 19 Juli 2016
5.	Hana Dyah Palupi Prodi. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak (09.00 - 10.00)	Penyusunan jadwal piket
6.		SMK N 1 Pandak (Perpustakaan) 10.00 - 12.00	Berish * perpustakaan
7.		SMK N 1 Pandak 12.00 - 14.00	Penyusunan materi ajar dan pengumpulan sumber
8.			

<div> <div>Pembimbing ke :</div> <div> <div>Hari</div> <div>Tanggal</div> </div> </div> <div> <div>Kabu</div> <div>20 Juli 2016</div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratih Pend. Teknik Boga	SMK N 1 Randak (Cibang Sekeloa) 06.30 - 07.15	3 5 (sengam, salam, sapu)
2.		SMK N 1 Randak (kelas TPHP 2) 07.15 - 09.30	Pengertian diri Pengumpulan materi umum
3.		SMK N 1 Randak (kelas TPHP 1) 10.30 - 12.00 12.30 - 13.15	Pengertian diri Pengumpulan materi umum
4.			Kamis 21 Juli 2016
5.	Hana Dyah Ratih Pend. Teknik Boga	SMK N 1 Randak (Paripostikan) 08.00 - 10.00	Stampel buku
6.		SMK N 1 Randak 10.00 - 12.00	Mengajar P.PP
7.		SMK N 1 Randak 13.00 - 15.00	Mengajar Materi agar
8.		SMK N 1 Randak	

<div> <div>Pembimbing ke :</div> <div> <div>Hari</div> <div>Tanggal</div> </div> </div> <div> <div>Semat</div> <div>22 Juli 2016</div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratih Pend. Teknik Boga	SMK N 1 Randak 2 jam	Mengumpulan materi agar mengajar materi agar
2.		SMK N 1 Randak (07.00 - 11.30)	Piket lobby & hal belakang
3.		SMK N 1 Randak (13.00 - 16.00)	Workshop pelatihan guru
4.			Senin 25 Juli 2016
5.	Hana Dyah Ratih Pend. Teknik Boga	SMK N 1 Randak (Lapangan) (07.00 - 08.30)	Ujaraa Bendera lain Senin
6.		SMK N 1 Randak Clab TPHP com 09.00 - 10.00	Pambingan R.PP & Handout
7.		SMK N 1 Randak 11.00 - 14.00	Absensi PK di kelas XI & XII
8.		SMK N 1 Randak 16.00 - 18.00	Terima R.PP, Handout, dan membuat media

(3)
Hari : Senin
Tanggal : 1 Agustus 2016

Pembimbing ke :

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratup Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randak (07.00 - 17.00)	Serim + Agustus HUT SMK Lunda
2.			
3.			
4.			Sekolah 2 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratup Pend. Tek. Boga	SMKN 1 Randak (Lobby) 06.30 - 12.30	Piket SS + Lobby
6.		SMK N 1 Randak (TPHP 2) 12.30 - 14.45	Mengajar Pengajaran Pertemuan 2
7.		SMK	
8.			

Rabab
Hari :
Tanggal : 3 Agustus 2016

Pembimbing ke :

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratup Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randak (TPHP 1) 07.00 - 09.30	Mengajar Pengajaran
2.		SMK N 1 Randak (Tata Usaha) 10.00 - 14.00	Mengajar dan SS
3.		SMKN 1 Randak	
4.			Kemah 7 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratup Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randak (Perpustakaan) 08.00 - 14.00	Mengajar buku & mencari paper
6.			
7.			
8.			

Hari : Jumat
 Tanggal : 5 Agustus 2016

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Rand. Tek. Boga	SMK N 1 Randak Tah Usaha 08.00 - 12.00	Input dan output
2.	Hana	SMK N 1 Randak 3 jam	Membuat PPT dan Handout Pengamatan pertemuan ke 3
3.			
4.			Senin 8 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratni Rand. Tek. Boga	SMK N 1 Randak (Gerbang sekadn) 06.30 - 07.30	Piket 35 di
6.		SMK N 1 Randak (Lapangan) 07.50 - 08.00	Upacara bendera hari Senin
7.		SMK N 1 Randak (Lobi) 08.00 - 14.00	Piket Lobi dan piket guru kelas kesong.
8.			

Hari :
 Tanggal :

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.			Selasa 9 Agustus 2016
2.	Hana Dyah Ratni Rand Tek Boga	SMK N 1 Randak 07.00 - 12.00	Piket BK
3.		SMK N 1 Randak (X1 TRHP 2) 12.00 - 15.00	Mengajar kelas Pengamatan 3
4.			Paku 10 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratni Rand. Tek. Boga	SMK N 1 Randak (X1 TRHP 1) 07.00 - 09.30	Mengajar kelas pengamatan
6.		SMK N 1 Randak (Pangrehatan) 09.30 - 14.00	Piket Rapus
7.			
8.			

Pembimbing ke :			
Hari : Kamis Tanggal : 11 Agustus 2016			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randat (XII TRHP 2) 07.00 - 11.15	Mengajar Mengerjakan
2.		SMK N 1 Randat (Rempas) 11.15 - 14.00	Riset Rempas
3.			
4.			Jurnal 12 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randat (Rempas) 07.00 - 11.00	Riset TV
6.			
7.			
8.			

Pembimbing ke :			
Hari : Senin Tanggal : 15 Agustus 2016			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randat 2 jam	Mengajar PPT 1
2.		2 jam	Mengajar Handout 1
3.			
4.			Selasa 16 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Randat (07.00 - 12.00)	Riset Rk
6.		SMK N 1 Randat (XII TRHP 2) (12.00 - 15.00)	Mengajar Pengenalan
7.			
8.			

Perbimbing ke :
Hari : Pabu
Tanggal : 19 Agustus 2016

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/okasi	Kinerja Mahasiswa/Hai Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak 2 jam	Upacara
2.			
3.			
4.			Kamis 18 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak (XII TPIIP 2) 07-00 - 11.15	Mengajar Mengelola kelas
6.			
7.			
8.			

Perbimbing ke :
Hari : Jumat
Tanggal : 19 Agustus 2016

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/okasi	Kinerja Mahasiswa/Hai Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak (TU) 07-00 - 11.00	Piket TV, olah dahi
2.			
3.			<u>6</u> Senin 22 Agustus 2016
4.			
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak (Gelang Sekolah) 06.30 - 07.30	Piket 3.5
6.		SMK N 1 Pandak (Lapangan) 07.30 - 08.30	Upacara
7.		SMK N 1 Pandak (Lobi) 08.30 - 10.00	Piket Lobi
8.			

Pembimbing ke :			
<div> <div>Hari :</div> <div>Tanggal :</div> </div>			
<div> <div>Selasa</div> <div>23 Agustus 2016</div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratup Pand. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 12.30	Piket Ek
2.		SMKN 1 Pandak 12.30 - 15.00	Mengajar XI TPMP 2
3.			
4.			Paby 24 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratup Pand. Tek. Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 09.30	Mengajar XI TPMP 1
6.		Kerpus 09.30 - 17.00	Piket
7.			
8.			

Pembimbing ke :			
<div> <div>Hari :</div> <div>Tanggal :</div> </div>			
<div> <div>Kamis</div> <div>25 Agustus 2016</div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratup Pand. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 11.15	XII TPMP 1 Mengajar mengelola usaha
2.		SMK N 1 Pandak (Perpustakaan) 11.15 - 14.00	Piket Perpustakaan
3.			
4.			Jumat 26 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Ratup Pand. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 11.00	Senam & Kerja Bakti
6.			
7.			
8.			

Pembimbing ke : Sorah
Hati : 29 Agustus
Tanggal : 29 Agustus

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Putri Pend. Teknik Boga	SAUK N 1 Pandak (Gobay) 06.30 - 07.30	Plot 35 (Soyun, Selam, spt)
2.		SAUK N 1 Pandak (Lobby) 07.30 - 14.00	Plot kelas & lobby
3.			
4.			Selam 30 Agustus 2016
5.	Hana Dyah Putri Pend. Teknik Boga	SAUK N 1 Pandak 07.00 - 14.00	Plot Presensi kelas & Bk
6.			
7.			
8.			

Pembimbing ke : Paby
Hati : 31 Agustus 2016
Tanggal : 31 Agustus 2016

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Putri Pend. Teknik Boga	SAUK N 1 Pandak 07.00 - 09.30	UH XI TPHP 1
2.		SAUK N 1 Pandak (Perpustakaan) 09.30 - 14.00	Plot Perpustakaan
3.			
4.			Kamit 1 September 2016
5.	Hana Dyah Putri Pend. Teknik Boga	SAUK N 1 Pandak (Perpustakaan) 07.30 - 14.00	Plot Perpustakaan
6.		SAUK N 1 Pandak (07.30 - 11.15)	Mengajar menyekola usah kelas XII TPHP 1
7.			
8.			

<div> <div> Partniring ke : </div> <div> Hari : <u>Tuned</u> Tanggal : <u>2 September 2016</u> </div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hai Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Teknik Bang	SMK N (Pondok) 07-00 - 11.00	Piket TU
2.			
3.			
4.			<div> <div> 8 </div> <div> Senin 5 September 2016 </div> </div>
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Teknik Bang	SMK N (Pondok) 06-30 - 07-30	Piket Garbang 35 (Sengun, smp, jalan)
6.		SMK N (Pondok) 07-30 - 19.00	Piket kelas dan Lobby
7.			
8.			

<div> <div> Partniring ke : </div> <div> Hari : <u>Selasa</u> Tanggal : <u>6 September 2016</u> </div> </div>			
No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hai Bimbingan
1.	Hana Dyah Ratni Pend. Teknik Bang	SMK N (Pondok) 07-00 - 17.00	Piket present kelas BK
2.			
3.			
4.			<div> <div> Paku </div> <div> 7 September 2016 </div> </div>
5.	Hana Dyah Ratni Pend. Teknik Bang	SMK N (Pondok) 07-00 - 19.00	Piket Rampas-tetapan
6.			
7.			
8.			

Hari : Kamis
 Tanggal : 8 September 2016

Pembimbing ke :

No.	Nama/Prodi Mahasiswa	Sekolah/Lokasi	Kinerja Mahasiswa/Hal Bimbingan
1.	Hana Dyah Palupi Pendid. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 19.00	Piket Perputakaan
2.			
3.			
4.			Jumat 9 September 2016
5.	Hana Dyah Palupi Pendid. Teknik Boga	SMK N 1 Pandak 07.00 - 12.00	Piket TU
6.		SMK N 1 Pandak 10.00 - 11.30	Penerbitan PPL
7.			
8.			

Mengetahui,
 Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

Dra. Sri Palupi, M.Pd
 NIP. 19571111 198803 2 001

Ir. Nurani Yuni Hastiwi
 NIP. 19640624 199702 2001

Hana Dyah Palupi
 NIM. 13511241052



OBSERVASI PEMBELAJARAN
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK
SMK N 1 Pandak
PPL Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Hana Dyah Palupi
NO. Mahasiswa : 13511241052
Fak/ Prodi : FT / Pendidikan Teknik Boga
Tempat PPL : SMK N 1 Pandak

No.	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	A. Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Silabus dan RPP yang dibuat oleh guru sudah mengacu pada Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter.
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	RPP yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter. Pada kegiatan inti sudah mencakup eksplorasi, elaborasi dan konfirmasi.
2.	B. Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	1. Membuka pelajaran diawali dengan berdoa, menanyakan kehadiran siswa dan apresepsi. 2. Membuka pelajaran sudah cukup bagus dengan memberikan motivasi kepada siswa sehingga siswa lebih antusias untuk belajar. 3. Apresepsi tentang materi pembelajaran sudah baik 4. Menyampaikan tujuan pembelajaran kegiatan membuka pelajaran.
	2. Berdoa	1. Menyiapkan siswa 2. Berdoa bersama yang dipimpin oleh salah satu siswa

	3. Penyajian materi	<ol style="list-style-type: none">1. Penyajian materi sesuai dengan RPP2. Penyajian materi sesuai dengan buku guru3. Penyajian materi terlihat baik, hal ini terlihat ketika pembelajaran guru sudah terlihat menguasai materi pembelajaran.4. Ditanyakan kepada peserta didik apakah sudah mengerti apa yang diajari5. Peserta didik diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai pelajaran diajarkan
	4. Metode pembelajaran	Ceramah, tanya jawab, praktik, dan presentasi
	5. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa saat pembelajaran yaitu menggunakan bahasa indonesia.
	6. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu efektif sesuai dengan waktu yang dibuat pada RPP
	7. Gerak	Guru tidak hanya diam ditempat tetapi berpindah mengawasi setiap siswa. Dan langsung mendatangi siswa yang kurang paham dan kurang perhatian terhadap guru
	8. Cara memotivasi siwa	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memotivasi siswa dengan perkataan baik dan memancing siswa untuk menjawab pertanyaan tentang materi yang di ajarkan.2. Guru memotivasi dengan cara memberi semangat kepada siswanya karena bisa menjawab pertanyaan guru.3. Guru memberikan motivasi dengan cara memberikan kata penguat (motivasi) agar siswa berani dalam bertanya
	4. Teknik bertanya	<ol style="list-style-type: none">1. Guru bertanya kepada siswa secara umum maupun menunjuk salah satu siswa tentang materi yang sedang dibahas.2. Guru memancing siwa agar bertanya

		mengenai apa yang dipelajarinya
	5. Teknik penguasaan kelas	1. Guru sudah baik, selalu ada penegasan yang baik yang diberikan kepada peserta didik dan kadang-kadang diselingi dengan cerita. 2. Guru tidak hanya duduk tetapi berpindah tempat memantau siswa
	6. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis untuk menjelaskan materi yang diajarkan
	7. Bentuk dan cara evaluasi	Guru melakukan evaluasi tidak hanya saat akhir pembelajaran melainkan saat kegiatan atau proses pembelajaran berlangsung.
	8. Menutup pelajaran	1. Ketika menutup pembelajaran guru melakukan evaluasi dan menyampaikan kesimpulan dari materi yang disampaikan selama proses pembelajaran. 2. Guru memberi tugas untuk mempelajari materi yang akan dipelajari minggu depan 3. Melakukan pendinginan dan menutup pembelajaran dengan berdoa'a bersama.
3.	C. Perilaku siswa	
	1. Perilaku peserta di didalam ruangan	1. Siswa selalu menyimak dan memperhatikan apa yang disampaikan oleh guru, siswa merespon setiap perintah yang diberikan guru. 2. Ada siswa yang aktif bertanya dan menjawab, namun ada juga yang cenderung pasif
	2. Perilaku peserta di luar ruangan	1. Perilaku siswa diluar kelas cukup sopan, selalu menyapa guru, menjabat tangan dan menghormati orang lain 2. Ada beberapa siswa yang kurang sopan perilaku dan perkataannya

		<div>3. Ada beberapa siswa yang berpakaian kurang rapi, menggunakan jaket, dan tidak menggunakan seragam</div> <div>4. Ada beberapa siswa perempuan yang menggunakan make up berlebihan</div>
--	--	---

Yogyakarta, 9 September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Ir. Nurani Yuni Hastiwi

Hana Dyah Palupi

NIP. 19640624 199702 2 001

NIM. 13511241052



OBSERVASI KONDISI SEKOLAH
SMK N 1 PANDAK
PPL Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Pandak
ALAMAT SEKOLAH : Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul
NAMA MAHASISWA : Hana Dyah Palupi
NOMOR MAHSISWA : 13511241052
FAK/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi gedung sekolah, kondisi lapangan sekolah, kondisi ruang kelas, kondisi halaman sekolah, dan lain-lain, sudah cukup representatif untuk diadakannya kegiatan belajar mengajar.	Baik
2	Potensi siswa	Penghargaan bidang akademik dan non akademik telah berhasil diraih oleh siswa SMK N 1 Pandak, hal ini dapat dilihat dari perolehan piala yang dipersembahkan siswa kepada pihak sekolah, dan ekstrakurikuler siswa sangat diperhatikan oleh pihak sekolah.	Baik
3	Potensi guru	Sebagian besar guru baik PNS maupun belum di SMK N 1 Pandak lulusan S1 dan S2 yang berpotensi sesuai dengan bidangnya	Baik
4	Potensi karyawan	Memiliki kinerja yang baik, ramah, sudah sesuai dengan bidang masing-masing. Lebih dari setengah karyawan sekolah sudah S1.	Baik
5	Fasilitas KBM, media	Fasilitas KBM dan media yang ada di SMK N 1 Pandak masih kurang, terlihat dari belum tersedianya LCD di masing-masing kelas.	Kurang baik
6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup memadai dalam menunjang proses belajar siswa SMK N 1 Pandak.	Baik

		Ruang perpustakaan rapih dan bersih, tersedia papan struktur organisasi perpustakaan, tersedia buku kunjungan perpustakaan, tersedia TV, kipas angin, tersedia kursi dan meja.	
7	Laboratorium	Ada, Laboratorium IPA, Laboratorium Komputer, dan Ruang Prktek pada masing-masing jurusan.	Baik
8	Bimbingan konseling	Tersedia ruang bimbingan konseling, kondisi ruangan bersih, tersedia papan mekanisme administrasi BP/BK SMK N 1 Pandak dan tersedia informasi proses pemberian layanan terhadap siswa. Kinerja sudah baik dan berjalan lancar.	Baik
9	Ekstrakurikuler	Banyak pilihan Rohis, Olahraga, Pramuka, Fashion show, dll	Baik
10	Organisasi dan fasilitas OSIS	Cukup banyak meraih prestasi namun fasilitas yang di berikan sekolah kepada OSIS kurang lengkap	Baik
11	Organisasi dan fasilitas UKS	Ada, dikoordinasi oleh guru sekolah, ruangan UKS tertata rapi, obat-obatan sudah cukup lengkap, tetapi penjaga UKS belum ada.	Baik
12	Administrasi (karyawan,sekolah,dinding)	Lengkap dan tertata rapi	Baik
13	Karya Tulis	Ada kegiatan karya tulis, tetapi perlu memaksimalkan kembali.	Kurang baik
14	Karya Ilmiah Oleh Guru	Ada namun masih terkendala waktu dan kesempatan yang diperoleh sedikit	Baik
15	Kantin siswa	Ada, dikelola oleh siswa.	Baik
16	Tempat ibadah	Ada, masjid sekolah, kondisinya luas, bersih, rapi, dan ada tempat wudu untuk digunakan ibadah para	Baik

		guru dan siswa SMK N 1 Pandak, tersedia, Al-quran, sajadah, sarung, mukena, dan meja untuk KBM. Masjid sekolah dijadikan tempat KBM mata pelajaran agama islam.	
18	Kesehatan lingkungan	Sudah bersih rapi, tersedia tanaman toga disetiap halaman sekolah, tersedia poster tentang kesehatan disekitar kamar mandi dan tiap sudut sudah ada tempat sampah.	Baik
19	Lain-lain : ♦ Fasilitas Hotspot ♦ Keamanan	Ada untuk para guru dan siswa SMK N 1 Pandak. Ada petugas (satpam) yang menjaga lingkungan sekolah selama kegiatan sekolah berlangsung.	Baik

Yogyakarta, 9 September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Ir. Nurani Yuni Hastiwi
NIP. 19640624 199702 2 00

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052



KALENDER AKADEMIK
TAHUN 2016/2017
SMK N 1 PANDAK
Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

F7751/WAKA 01/4
02 Januari 2015



KALENDER PENDIDIKAN
SMK NEGERI 1 PANDAK
TAHUN PELAJARAN 2016/2017



HARI	Agustus 2016	September 2016	Oktober 2016	November 2016	Desember 2016
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
SENIN	4 11 18 25	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26
SELASA	5 12 19 26	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27
RABU	6 13 20 27	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28
KAMIS	7 14 21 28	8 15 22 29	6 13 20 27	10 17 24	8 15 22 29
JUMAT	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	7 14 21 28	11 18 25	9 16 23 30
SABTU	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	8 15 22 29	12 19 26	10 17 24 31

HARI	Januari 2017	Februari 2017	Maret 2017	April 2017	Mei 2017	Junji 2017
MINGGU	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
SENIN	2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	5 12 19 26
SELASA	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27
RABU	4 11 18 25	8 15 22	8 15 22	5 12 19 26	10 17 24 31	7 14 21 28
KAMIS	5 12 19 26	9 16 23	9 16 23	6 13 20 27	11 18 25	8 15 22 29
JUMAT	6 13 20 27	10 17 24	10 17 24	7 14 21 28	12 19 26	9 16 23 30
SABTU	7 14 21 28	11 18 25	11 18 25	8 15 22 29	13 20 27	10 17 24

HARI	Julji 2017
MINGGU	2 9 16 23 30
SENIN	3 10 17 24 31
SELASA	4 11 18 25
RABU	5 12 19 26
KAMIS	6 13 20 27
JUMAT	7 14 21 28
SABTU	1 8 15 22 29

Keterangan :

- 1 s.d. 9 Julji 2016 : Libur Kenalan kelas
- 6 dan 7 Julji 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
- 11 s.d. 16 Julji 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H TM 2016
- 18 s.d. 20 Julji 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah
- 17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI
- 12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1437 H
- 2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriyah 1438 H
- 25 November 2016 : Hari Guru Nasional
- 1 s.d. 8 Desember 2016 : Ulangan Akhir Semester
- 10 s.d. 13 April 2017 : UN SMA/SMK/SMALB (sujian) untuk PBT
- 17 s.d. 20 dan 24 s.d. 25 April 2017 : UN SMA/SMK/SMALB (sujian) untuk CBT
- 3 Mei 2017 : Ulangan Harkit Nasional tahun 2017
- 2 Mei 2017 : Hari Pendidikan Nasional tahun 2017
- 1 s.d. 8 Juni 2017 : Ulangan Kenaikan Kelas
- 17 Juni 2017 : Penyerahan UHP (Kenalan Kelas)
- 19 Juni s.d. 15 Julji 2017 : Ulangan Harkit dan Ulangan Kenaikan Kelas
- 3 s.d. 8 Okt 2016 dan 20 s.d. 25 Maret : Ulangan Tengah Semester
- 19 Des s.d. 18 Maret 2017 : Prakirin

HARI	Agustus 2016	September 2016	Oktober 2016	November 2016	Desember 2016
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
SENIN	4 11 18 25	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26
SELASA	5 12 19 26	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27
RABU	6 13 20 27	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28
KAMIS	7 14 21 28	8 15 22 29	6 13 20 27	10 17 24	8 15 22 29
JUMAT	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	7 14 21 28	11 18 25	9 16 23 30
SABTU	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	8 15 22 29	12 19 26	10 17 24 31

Kelas XII TPIB-1 7 x kelas x APTA-2 5 x



JADWAL MENGAJAR GURU SEMESTER GASAL 2016/2017 SMK N 1 PANDAK

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761

Jam	1 07.15 – 08.00	2 08.00 – 08.45	3 08.45 – 09.30	4 09.30 – 10.15	5 10.30 – 11.15	6 11.15 – 12.00	7 12.30 – 13.15	8 13.15 – 14.00	9 14.00 – 14.45
Senin									
Selasa	P.DK03 X.AHP2						P.KK14 XI.TPHP2		
Rabu	P.KK14 XI.TPHP1								
Kamis	P.KK18A XII.TPHP1								
Jumat									
Sabtu									

Teacher:

Ir. Nurani Yuni Hastiwi

Subject:

P.DK03 Dasar Pengendalian Mutu

P.KK14 Mengemas Bahan Hasil Pertanian

P.KK18A Mengelola Usaha



JADWAL MENGAJAR PPL SEMESTER GASAL 2016/2017

SMK N 1 PANDAK

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761

Jam	1 07.15 – 08.00	2 08.00 – 08.45	3 08.45 – 09.30	4 09.30 – 10.15	5 10.30 – 11.15	6 11.15 – 12.00	7 12.30 – 13.15	8 13.15 – 14.00	9 14.00 – 14.45
Senin									
Selasa							P.KK14 XI.TPHP2		
Rabu	P.KK14 XI.TPHP1								
Kamis	P.KK18A XII.TPHP1								
Jumat									
Sabtu									

Teacher:

Hana Dyah Palupi

Subject:

P.KK14 Mengemas Bahan Hasil Pertanian

P.KK18A Mengelola Usaha

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 PANDAK
MATA PELAJARAN : Pengemasan
KELAS/SEMESTER : XI/1
STANDAR KOMPETENSI: Mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya
KODE KOMPETENSI : P.KK.14
ALOKASI WAKTU : 53 X 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR /ALAT/BAHAN
						TM	PS	PI	
14.1 Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan (C2)	<div>J Menjelaskan sejarah pengemasan (C1)</div> <div>J Menjelaskan definisi pengemasan (C1)</div> <div>J Menjelaskan fungsi kemasan secara teknik dan komersial(C2)</div> <div>J Menjelaskan syarat-syarat bahan kemasan(C2)</div> <div>J Menjelaskan klasifikasi kemasan(C2)</div> <div>J Mengklasifikasikan bahan pengemas berdasarkan criteria tertentu (C2)</div> <div>J Menjelaskan jenis-jenis dan sifat-sifat setiap bahan pengemas(C2)</div> <div>J Menjelaskan kelebihan dan kelemahan setiap jenis bahan pengemas(C2)</div>	<div>J Sejarah pengemasan</div> <div>J Fungsi teknis dan fungsi komersial pengemasan</div> <div>J Syarat-syarat bahan kemasan</div> <div>J Klasifikasi kemasan</div> <div>J Jenis-jenis bahan pengemas</div> <div>J Sifat-sifat bahan pengemas</div> <div>J Kelebihan dan kelemahan bahan pengemas</div>	<div>Tatap Muka</div> <div>J Menyimak penjelasan guru tentang sejarah, definisi, dan fungsi pengemasan</div> <div>J Tanya jawab dengan guru tentang sejarah, definisi, dan fungsi pengemasan</div> <div>J Membaca literature tentang syarat-syarat dan klasifikasi bahan pengemas</div> <div>J Diskusi tentang syarat-syarat dan klasifikasi bahan pengemas</div> <div>J Mengklasifikasikan bahan kemasan yang ada di pasaran berdasarkan criteria tertentu</div> <div>J Membaca literature tentang jenis-jenis,sifat-sifat, kelebihan dan kelemahan setiap bahan pengemas</div> <div>Penugasan Terstruktur</div> <div>J Mengumpulkan bahan kemasan yang berasal dari makanan yang ada di pasaran</div> <div>Kegiatan Mandiri tidak Terstruktur</div> <div>J Browsing artikel terkini dari internet tentang isu efek negatif penggunaan bahan kemasan tertentu</div>	<div>J Rasa ingin tahu</div>	<div>J Tes tertulis</div> <div>J Portofolio</div>	16			SRI RINI DWIARI dkk,Teknologi Pangan jilid 2, Direktorat Pembinaan SMKDirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidkan Nasional

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR /ALAT/BAHAN
						TM	PS	PI	
14.2 Memberi perlakuan pra pengemasan (P3)	<div>J Menjelaskan prosedur penanganan bahan kemasan sebelum digunakan (C2)</div> <div>J Menjelaskan prosedur persiapan produk yang akan dikemas (C2)</div> <div>J Mengoperasikan perlakuan pra pengemasan (P3)</div>	<div>J Prosedur penanganan bahan kemasan dan produk sebelum dikemas</div>	<div>Tatap Muka</div> <div>Peserta didik:</div> <div>J Membaca literature tentang penanganan bahan kemasan dan produk sebelum dikemas</div> <div>J Praktek perlakuan pra pengemasan terhadap bahan kemasan dan produk yang akan dikemas</div> <div>Penugasan Terstruktur</div> <div>J Membuat laporan praktek, dikumpulkan 2 hari setelah praktek</div> <div>Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur</div> <div>J Browsing artikel dari internet tentang perlakuan pra pengemasan pada industry pangan</div>	<div>J Rasan ingin tahu</div> <div>J disiplin</div>	<div>J Ters tertulis</div> <div>J Tes Unjuk Kerja</div> <div>J Portofolio</div>	10	1 (2)		
14.3 Mengemas bahan hasil pertanian (P4)	<div>J Mengidentifikasi peralatan yang diperlukan untuk pengemasan produk pangan(C2)</div> <div>J Menjelaskan prosedur pengemasan produk pangan (C2)</div> <div>J Mengemas bahan hasil pertanian dengan kemasan yang sesuai (P4)</div>	<div>J Prosedur pengemasan produk pangan</div> <div>J Peralatan pengemasan pangan</div>	<div>Tatap Muka</div> <div>Peserta didik</div> <div>J Berdiskusi tentang peralatan yang diperlukan untuk pengemasan sesuai dengan produk yang dikemas dan prosedur pengemasan</div> <div>J Praktek mengemas bahan hasil pertanian</div> <div>Penugasan Terstruktur</div> <div>J Membuat laporan praktek, dikumpulkan sehari setelah praktek</div> <div>Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur</div> <div>J Browsing internet tentang video pengemasan produk di industry pangan</div>	<div>J Rasa ingin tahu</div> <div>J disiplin</div>	<div>J Tes tertulis</div> <div>J Tes Unjuk Kerja</div> <div>J Portofolio</div>	10	3 (6)		

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR /ALAT/BAHAN
						TM	PS	PI	
14.4 Merancang identitas dan informasi produk dalam kemasan (<i>lebellng</i>) (P2)	<div>J Menjelaskan pengertian label (C1)</div> <div>J Menjelaskan tujuan pelabelan pada kemasan (C2)</div> <div>J Menjelaskan hal hal yang harus dicantumkan pada label (C2)</div> <div>J Merancang identitas dan informasi produk pada kemasan (P2)</div> <div>J Membuat design kemasan (P2)</div>	<div>J Pelabelan</div>	<div>Tatap Muka</div> <div>Peserta didik:</div> <div>J Menyimak penjelasan gurutentang definisi, tujuan pelabelan</div> <div>J Diskusi tentang informasi yang harus dicantumkan pada label dengan mengamati kemasan</div> <div>J Merancang identitas sesuai dengan produk yang dikemas</div> <div>J Membuat design kemasan</div> <div>Penugasan terstruktur</div> <div>J Membawa kemasan dari produk yang ada di pasaran</div> <div>J Menyelesaikan design kemasan</div>	<div>J Rasa ingin tahu</div>	<div>J Tes tertulis</div> <div>J Portofolio</div>	10	3 (6)		
Jumlah						46	7		

Keterangan :
TM : Tatap Muka
PS : Praktik di Sekolah (2 jam praktik disekolah setara dengan 1 jam Tatap Muka)
PI : Praktik di Industri (4 jam Praktik di DU/DI setara dengan 1 jam Tatap Muka)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 3 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menjelaskan sejarah pengemasan
2. Mendeskripsikan definisi pengemasan
3. Menjelaskan fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Menjelaskan persyaratan bahan pengemas

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya dengan bahan kemasan dan teknik yang tepat sehingga menghasilkan produk siap jual yang sesuai dengan kriteria mutu yang ditentukan bila disediakan peralatan dan bahan yang diperlukan.

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan sejarah pengemasan
2. Peserta didik mampu menjelaskan definisi pengemasan
3. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Peserta didik mampu menjelaskan persyaratan bahan kemasan

III . Materi Pembelajaran

1. Sejarah pengemasan
2. Definisi pengemasan
3. Fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Persyaratan bahan kemasan

IV. Metode Pembelajaran

-) Diskusi
-) Ceramah
-) Observasi
-) Presentasi

V . Langkah-langkah Pembelajaran

NO	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal) Salam pembuka) Berdoa) Mengabsen siswa) Mengecek kebersihan ruang kelas) Menjawab salam) Berdoa	K	2'
) Menginformasikan KD serta menjelaskan tujuan pembelajaran dan ruang lingkup materi pengemasan produk hasil pertanian beserta produk olahannya) Memberikan apersepsi) Memberikan motivasi (Peluang usaha dan kelebihan pengemasan)) Memberikan pengkondisian/ice breaker) Memperhatikan penjelasan guru) Menjawab pertanyaan guru	K	8'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi) Menjelaskan sejarah pengemasan) Menjelaskan definisi pengemasan) Mengidentifikasi pengemasan berdasarkan fungsinya) Menjelaskan persyaratan bahan pengemas) Mencatat hal-hal penting) Mendengarkan penjelasan guru) Mengidentifikasi fungsi kemasan berdasarkan kemasan yang dibawa	I	30' 50' 20'
	Elaborasi dan Konfirmasi) Memberikan arahan kepada siswa mengenai identifikasi fungsi kemasan) Menyamakan persepsi hasil pembelajaran sesuai sumber baca) Mendiskusikan) Memperhatikan penjelasan guru	I	10' 10'
3.	C. Kegiatan Akhir) Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran) Memberikan evaluasi formatif) Menugaskan siswa membawa kemasan) Salam) Menyimpulkan hasil pembelajaran) Menjawab pertanyaan guru) Menjawab salam	I	5'
Jumlah				135'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

- ↳ LCD
- ↳ Laptop
- ↳ Papan tulis

B. Bahan

- ↳ Handout

C. Sumber Belajar

- Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta
- Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.

VII . Penilaian

- A. Tes Awal (Pre test)
- B. Tes Kognitif terhadap teori pengemasan yang diberikan
- C. Tes Afektif

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 21 Juli 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

LAMPIRAN PENILAIAN

Test Awal : Pretest

Mengidentifikasi kemasan:

- ☐ Nama kemasan
- ☐ Jenis kemasan (Sesuai pembagian sejarah pengemasan)
- ☐ Fungsi kemasan
- ☐ Produk yang bisa dikemas dari kemasan tersebut

Tes Kognitif

No.	Butir Soal
1.	Apa yang kamu ketahui tentang kemasan?
2.	Sebutkan jenis atau macam – macam pengemasan?
3.	Sebutkan fungsi pengemasan secara umum!

Kunci jawaban:

1. Kemasan adalah suatu benda yang digunakan untuk wadah atau tempat dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya
2. Jenis pengemasan:
 - ☐ Daun
 - ☐ Plastik
 - ☐ Kertas
 - ☐ Alumunium foil
 - ☐ Kardus
 - ☐ Kaca
 - ☐ Logam
3. Fungsi pengemasan:
 - ☐ Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga kekonsumen
 - ☐ Melindungi dan mengawetkan produk
 - ☐ Sebagai identitas produk
 - ☐ Meningkatkan efisiensi
 - ☐ Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya
 - ☐ Memperluas pemakaian dan pemasaran produk
 - ☐ Menambah daya tarik calon pembeli
 - ☐ Sebagai sarana informasi dan iklan

Tes Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpatisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan tugas	4
		Disiplin dalam mengerjakan tugas	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan tugas	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan tugas	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 21 Juli 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

HANDOUT

A. Sejarah Pengemasan

Pengertian umum dari kemasan adalah suatu benda yang digunakan untuk wadah atau tempat dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya. Adanya kemasan dapat membantu mencegah/mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan dan getaran. Dari segi promosi kemasan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli. Bahan atau produk pangan bila tidak dikemas dapat mengalami kerusakan akibat serangan binatang (seperti tikus), serangga (seperti kecoa), maupun mikroba (bakteri, kapang dan khamir). Kerusakan bisa terjadi mulai dari bahan pangan sebelum dipanen, setelah dipanen, selama penyimpanan, pada saat transportasi dan distribusi maupun selama penjualan. Adanya mikroba dalam bahan pangan akan mengakibatkan bahan menjadi tidak menarik karena bahan menjadi rusak, terjadi fermentasi atau ditumbuhi oleh kapang. Bakteri yang tumbuh dalam bahan pangan akan mempengaruhi kualitasnya, disamping itu ada kecenderungan menghasilkan senyawa beracun bagi konsumen (manusia), sehingga menimbulkan sakit, bahkan bisa menyebabkan kematian. Industri pangan hendaknya memproduksi bahan pangan yang memiliki kualitas bagus dan aman bila dikonsumsi.

Pengemasan bahan pangan ikut berperan dalam menghasilkan produk dengan kualitas baik dan aman bila dikonsumsi. Pengemasan menjadi hal yang penting karena akan memudahkan dalam kegiatan transportasi dan penyimpanan. Pengertian transportasi tidak selalu memindahkan barang dari satu tempat ke tempat lain. Akan tetapi bisa juga diartikan memindahkan bahan pangan dari piring atau gelas ke dalam mulut kita. Sebagai contoh: untuk minum diperlukan wadah atau gelas atau cangkir. Gelas atau cangkir ini juga merupakan salah satu wujud pengemasan. Contoh lain, memindahkan nasi dari piring ke mulut menggunakan sendok, maka sendok berperan sebagai bahan pengemas.

Sebelum dibuat oleh manusia, alam juga telah menyediakan kemasan untuk bahan pangan, seperti jagung dengan kelobotnya, buah-buahan dengan kulitnya, buah kelapa dengan sabut dan tempurung, polong-polongan dengan kulit polong dan lain-lain. Manusia juga menggunakan kemasan untuk pelindung tubuh dari gangguan cuaca, serta

agar tampak anggun dan menarik. Pada mulanya, orang menggunakan daun yang lebar sebagai bahan pengemas, seperti daun jati, daun talas, dan daun pisang untuk membungkus daging. Kulit binatang digunakan untuk mengambil atau membawa air, keranjang bambu atau yang sejenis untuk menyimpan atau membawa hasil panen. Pada awal abad ke 19, Napoleon menginginkan bahan pangan yang dapat dibawa oleh tentara dalam jumlah banyak dan aman yang terkemas dengan baik. Kemudian dia menawarkan 12000 franc bagi siapa saja yang dapat menemukan suatu teknologi yang dapat membawa bahan pangan dalam jumlah banyak dan aman selama dalam transportasi maupun penyimpanan.

Pada tahun 1810, seorang berkebangsaan Perancis bernama Nicolas Appert memenangkan hadiah tersebut. Dia mengembangkan pengemasan “canning proses” meskipun pada saat itu untuk pengemasan produk digunakan botol. Pada abad 19, dimana masyarakat di Amerika hidup berpindah-pindah dari satu tempat ke tempat lain untuk bercocok tanam, biasanya mereka menggunakan kereta atau dikenal dengan wagon. Untuk mempertahankan hidupnya sebelum tanaman yang mereka tanam dapat dipanen, maka mereka membawa makanan dalam kaleng. Karena makanan kaleng tersebut dapat tahan lama dan aman dikonsumsi maka sejak itu pula pengembangan pengalengan di Amerika berkembang dengan pesat. Contoh di atas menunjukkan pada kita semua, bahwa pengemasan bahan pangan sangat erat hubungannya dengan kelangsungan hidup manusia. Oleh karena itu makanan harus tersedia kapan saja dan dimana saja di dunia ini. Untuk menyediakan bahan pangan yang tersedia kapan saja dan dimana saja, maka pengemasan menjadi hal yang penting selain teknologi pengolahannya.

Bahan kemasan yang sering digunakan untuk mengemas produk hasil pertanian adalah kayu, serat goni, plastik, kertas dan gelombang karton. Hasil-hasil pertanian yang dapat dimakan oleh manusia berasal dari sumber hewani dan nabati. Hasil pertanian itu dapat dikonsumsi dalam bentuk bahan mentah atau matang. Persiapan suatu hasil pertanian menjadi bentuk yang dapat dimakan melibatkan pengolahan. Di dalam proses pengolahan makanan terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi yang dikehendaki atau tidak dikehendaki. Disamping itu setelah melalui proses pengolahan, makanan tadi tidak stabil, akan mengalami perubahan, sehingga sangat diperlukan

pemilihan pengemasan yang tepat untuk itu sehingga masa simpan bahan pangan dapat ditingkatkan dan nilai gizi bahan pangan masih dapat dipertahankan.

Dengan demikian teknologi pengemasan dan pemilihan jenis bahan pengemas dirancang sedemikian rupa sehingga bahan pangan dapat terhindar dari serangan serangga maupun mikroba. Disamping itu juga dapat menghasilkan produk yang memiliki daya simpan yang relatif lama tetapi juga memiliki nilai nutrisi yang relatif masih baik pula, meningkatkan nilai tambah bahan yang dikemas seperti bahan/produk lebih menarik, harga jual lebih tinggi.

Faktor penyebab berkembangnya kemasan modern:

1. Pola hidup masyarakat berubah
2. Meningkatnya Industri
3. Kemajuan IPTEK
4. Pengembangan fungsi pengemasan

B. Fungsi dan Peranan Kemasan

Fungsi paling mendasar dari kemasan adalah untuk memudahkan dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan. Secara umum fungsi pengemasan pada bahan pangan adalah:

-) Memudahkan produk selama distribusi dari produsen hingga ke konsumen, agar produk tidak tercecer, terutama untuk cairan, pasta atau butiran
-) Melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari sinar ultraviolet, panas, kelembaban udara, oksigen, benturan, kontaminasi dari kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk.
-) Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui label yang terdapat pada kemasan.
-) Meningkatkan efisiensi, misalnya: memudahkan penghitungan (satu kemasan berisi 10, 1 lusin, 1 gross dan seterusnya), memudahkan pengiriman dan penyimpanan. Hal ini penting dalam dunia perdagangan.
-) Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya, misalnya jika produk yang dikemas berupa produk yang berbau tajam, atau produk berbahaya seperti air keras, gas

beracun dan produk yang dapat menularkan warna, maka dengan mengemas produk dapat melindungi produk-produk lain di sekitarnya.

-) Memperluas pemakaian dan pemasaran produk, misalnya penjualan kecap dan sirup yang semula dikemas dalam botol gelas, namun sekarang berkembang dengan menggunakan kemasan botol plastik.
-) Menambah daya tarik calon pembeli
-) Sebagai sarana informasi dan iklan
-) Memberi kenyamanan bagi konsumen.

Fungsi 6,7, dan 8 merupakan fungsi tambahan dari kemasan, akan tetapi dengan semakin meningkatnya persaingan dalam industri pangan, fungsi tambahan ini justru lebih ditonjolkan, sehingga penampilan kemasan harus betul-betul menarik bagi calon pembeli.

Beberapa cara untuk meningkatkan penampilan kemasan:

1. Kemasan dibuat dengan beberapa warna dan mengkilat sehingga menarik dan berkesan mewah
2. Kemasan dibuat sedemikian rupa sehingga memberi kesan produk yang dikemas bermutu dan mahal
3. Desain kemasan dibuat sedemikian rupa sehingga memudahkan bagi konsumen
4. Desain teknik wadahnya selalu mengikuti teknik mutakhir sehingga produk yang dikemas terkesan mengikuti perkembangan terakhir.

Di samping fungsi-fungsi di atas, kemasan juga mempunyai peranan penting dalam industri pangan, yaitu :

1. Sebagai identitas produk
2. Media promosi
3. Media penyuluhan, seperti memberikan informasi tentang petunjuk cara penggunaan dan manfaat produk yang ada di dalamnya
4. Bagi pemerintah kemasan dapat digunakan sebagai usaha perlindungan konsumen

5. Bagi konsumen kemasan dapat digunakan sebagai sumber informasi tentang isi/produk, sebagai dasar dalam mengambil keputusan untuk membeli produk tersebut atau tidak.

Kemasan juga mempunyai beberapa kelemahan, seperti:

1. Pengemasan bisa disalahgunakan oleh produsen karena digunakan untuk menutupi kekurangan mutu atau kerusakan produk, mempropagandakan produk secara tidak proporsional atau menyesatkan sehingga menjurus kepada penipuan atau pemalsuan. Sehingga sering disalahgunakan oleh produsen
2. Pengemasan bahan pangan akan meningkatkan biaya produksi
3. Pencemaran lingkungan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 3 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menjelaskan klasifikasi kemasan
2. Mengklasifikasikan bahan pengemas berdasarkan kriteria tertentu

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya dengan bahan kemasan dan teknik yang tepat sehingga menghasilkan produk siap jual yang sesuai dengan kriteria mutu yang ditentukan bila disediakan peralatan dan bahan yang diperlukan.

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan klasifikasi bahan pengemas berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai.
2. Peserta didik mampu mengklasifikasi bahan pengemas berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai.

III . Materi Pembelajaran

Klasifikasi bahan pengemas berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai.

IV. Metode Pembelajaran

-) Diskusi
-) Ceramah
-) Observasi
-) Presentasi
-) Praktek kelompok

V . Langkah-langkah Pembelajaran

NO	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal) Salam pembuka) Berdoa) Mengabsen siswa) Mengecek kebersihan ruang kelas) Menjawab salam) Berdoa	K	5'
) Menginformasikan KD serta menjelaskan tujuan pembelajaran dan ruang lingkup materi pengemasan produk hasil pertanian beserta produk olahannya) Memberikan apersepsi) Memberikan motivasi (Peluang usaha dan kelebihan pengemasan)) Memberikan pengkondisian/ice breaker) Memperhatikan penjelasan guru) Menjawab pertanyaan guru	K	5'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi) Menjelaskan klasifikasi pengemasan berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai) Membagi siswa menjadi 4 kelompok untuk melakukan klasifikasi bahan pengemas berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai) Membagikan LKS) Memfasilitasi siswa melakukan observasi untuk mengklasifikasi bahan pengemas) Mencatat hal-hal penting) Mendengarkan penjelasan guru) Berkumpul dengan kelompoknya) Memahami LKS) Melakukan klasifikasi bahan pengemas	I KL	20' 20' 5' 5' 30'
	Elaborasi dan Konfirmasi) Mengkoordinir presentasi hasil studi kelompok sesuai pembagian masing-masing) Memberikan komentar terhadap presentasi kelompok) Menyamakan persepsi hasil pembelajaran sesuai sumber baca) Penayangan video pengemasan) Mempresentasikan hasil studi kelompok) Mendiskusikan) Memperhatikan penjelasan guru) Mengamati video	KL	20' 10' 10'

3.	C. Kegiatan Akhir) Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran) Memberikan evaluasi formatif) Salam) Menyimpulkan hasil pembelajaran) Menjawab pertanyaan guru) Menjawab salam	I	5'
Jumlah				135'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

-) LCD
-) Laptop
-) Papan tulis

B. Bahan

-) Handout
-) Jobsheet
-) LKS
-) Bahan kemasan

C. Sumber Belajar

Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta

Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta

Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.

VII. Penilaian

A. Tes Praktek (LKS)

B. Tes Afektif

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 21 Juli 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Standar Kompetensi	: Mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahan
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat bahan kemasan
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Tujuan

Peserta didik mampu mengklasifikasi bahan pengemas berdasarkan frekuensi pemakaian, struktur sistem kemas, kekakuan bahan kemas, sifat perlindungan terhadap kemasan, dan tingkat kesiapan pakai.

B. Alat dan Bahan

Alat:

Alat tulis

Bahan:

Bahan pengemas

LKS

C. Prosedur Kerja

1. Berkumpul dengan kelompok masing-masing
2. Satukan macam-macam kemasan yang telah dibawa oleh masing-masing anak sesuai kelompok masing-masing
3. Pastikan tidak ada kemasan yang sama pada satu kelompok
4. Amati masing-masing kemasan
5. Isilah tabel berdasarkan pengamatan kemasan yang ada

D. Hasil

Tabel

No	Nama Kemasan	Jenis Kemasan	Penggolongan Kemasan				
			Frekuensi pemakaian	Struktur sistem kemas	Kekakuan bahan kemas	Sifat perlindungan terhadap kemasan	Tingkat kesiapan pakai
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

E. Pembahasan

.....

.....

.....

.....

.....

F. Kesimpulan

.....

.....

.....

.....

.....

G. Penilaian

Nilai	Keterangan

Yogyakarta, 30 Juli 2016

Guru PPL Mata Pelajaran

Siswa

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

NIS.

Penilaian Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam klasifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam klasifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam klasifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpatisipasi dalam klasifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan praktikum	4
		Disiplin dalam mengerjakan praktikum	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan praktikum	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan praktikum	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 30 Juli 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

HANDOUT

Menurut Syarief et al (1989), kemasan dapat digolongkan berdasarkan: frekuensi pemakaian, struktur sistem kemasan, sifat kekakuan bahan kemasan, sifat perlindungan terhadap lingkungan dan tingkat kesiapan pakai.

Berdasarkan frekuensi pemakaian, maka kemasan digolongkan menjadi tiga, yaitu:

1. Kemasan sekali pakai (disposable), merupakan kemasan yang langsung dibuang setelah digunakan. Contoh: daun pisang, daun waru, untuk membungkus tempe, daun jati untuk membungkus daging segar, kantong plastik untuk es.
2. Kemasan yang dapat digunakan beberapa kali (multi trip), seperti botol kecap, botol bir, botol teh dalam kemasan, peti telur, peti kemas dll.
3. Kemasan yang tidak dibuang atau digunakan kembali oleh konsumen (semi disposal). Wadah atau kemasan produk biasanya tidak dikembalikan ke produsen melainkan digunakan untuk wadah sesuatu oleh konsumen atau dibuang begitu saja. Contoh: kaleng susu bubuk dan beberapa jenis botol yang menarik bagi konsumen.

Berdasarkan struktur sistem kemas, maka bahan kemasan dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu:

1. Kemasan primer, merupakan bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas langsung produk makanan, seperti bungkus tempe, botol atau kaleng minuman, kantong keripik dll.
2. Kemasan sekunder, merupakan kemasan yang berfungsi melindungi produk yang sudah dikemas menggunakan kemasan primer. Kemasan ini akan membantu memudahkan kegiatan pengangkutan dan penyimpanan. Contoh: kardus untuk mengemas minuman dalam kaleng/botol/kardus, kaleng untuk mengemas permen dll.
3. Kemasan tersier, merupakan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk setelah dikemas dalam kemasan primer dan sekunder. Kemasan ini memudahkan kegiatan pengangkutan, terutama untuk jarak jauh. Contoh: peti kemas.

Berdasarkan kekakuan bahan kemas, maka bahan kemasan dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu:

1. Kemasan fleksibel, bahan jenis ini mudah dilenturkan atau dibentuk sesuai keinginan, contoh plastik, kertas, aluminium foil.

2. Kemasan kaku, kemasan ini tidak dapat ditekuk-tekuk atau tidak dapat dilenturkan, contoh bahan kemasan dari bahan gelas, kayu dan logam.
3. Kemasan semi kaku atau semi fleksibel, contoh botol plastik.

Berdasarkan sifat perlindungan terhadap kemasan, maka bahan kemasan dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu:

1. Kemasan hermetis (kemasan tahan uap dan gas), merupakan wadah yang secara sempurna tidak dapat dilewati oleh udara maupun uap air. Selama kemasan ini masih dalam keadaan hermetis, maka kemasan tidak dapat ditembus oleh bakteri, kapang dan debu. Akan tetapi bila pada proses penutupan tidak sempurna atau salah akan mengakibatkan wadah tidak lagi hermetis. Dengan kata lain bakteri, kapang atau debu dapat masuk dalam kemasan, akibatnya produk pangan yang dikemas menjadi cepat rusak. Memberikan kemasan hermetis yang tidak berenamel dapat memberikan bau (odor) terhadap produk yang dikemas. Contoh kemasan hermetis: kaleng dan botol gelas.
2. Kemasan tahan cahaya, wadah ini tidak transparan atau tidak tembus cahaya. Kemasan ini sangat cocok untuk mengemas produk yang banyak mengandung lemak dan vitamin tinggi dan makanan hasil fermentasi. Produk pangan yang mengandung lemak dan vitamin tinggi bila terkena cahaya langsung akan cepat mengalami oksidasi sehingga produk akan cepat mengalami penurunan mutu. Disamping itu cahaya dapat mengaktifkan reaksi kimia dan reaksi enzimatik. Contoh: kemasan dari kertas, kardus, botol yang tidak tembus cahaya, plastik tidak tembus cahaya atau aluminium foil.
3. Kemasan tahan suhu tinggi. Jenis kemasan ini banyak digunakan untuk mengemas produk yang memerlukan proses pemanasan, pasteurisasi atau sterilisasi.

Berdasarkan tingkat kesiapan pakai, maka bahan kemasan dibedakan menjadi dua, yaitu wadah siap pakai dan wadah siap dirakit.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 3
Alokasi Waktu	: 3 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator:

Menjelaskan jenis-jenis bahan pengemas

I. Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya dengan bahan kemasan dan teknik yang tepat sehingga menghasilkan produk siap jual yang sesuai dengan kriteria mutu yang ditentukan bila disediakan peralatan dan bahan yang diperlukan.

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

Peserta didik mampu menjelaskan jenis bahan pengemas dari bahan kramik dan gelas / kaca

III. Materi Pembelajaran

Jenis bahan pengemas dari bahan kramik dan gelas/kaca

IV. Metode Pembelajaran

-) Diskusi
-) Ceramah
-) Presentasi

V. Langkah-langkah Pembelajaran

NO	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none">) Salam pembuka) Berdoa) Mengabsen siswa) Mengecek kebersihan ruang kelas 	<ul style="list-style-type: none">) Menjawab salam) Berdoa 	K	5'

) Menginformasikan KD serta menjelaskan tujuan pembelajaran dan ruang lingkup materi pengemasan produk hasil pertanian beserta produk olahannya) Memberikan apersepsi) Memberikan motivasi (Peluang usaha dan kelebihan pengemasan)) Memberikan pengkondisian/ice breaker) Memperhatikan penjelasan guru) Menjawab pertanyaan guru	K	5'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi) Menjelaskan jenis bahan pengemas dari bahan kramik dan gelas/kaca) Membagi siswa menjadi 4 kelompok untuk melakukan diskusi. Kelompok 1: Diskusi bahan pengemas dari kramik Kelompok 2: Diskusi bahan pengemas dari gelas/kaca Kelompok 3: Diskusi bahan pengemas dari kramik Kelompok 4: Diskusi bahan pengemas dari gelas/kaca) Memfasilitasi dan mengarahkan jalannya diskusi antar kelompok) Mencatat hal-hal penting) Mendengarkan penjelasan guru) Berkumpul dengan kelompoknya) Melakukan diskusi kelompok	I KL	30' 35' 5' 20'
	Elaborasi dan Konfirmasi) Mengkoordinir presentasi hasil studi kelompok sesuai pembagian masing-masing) Memberikan komentar terhadap presentasi kelompok) Menyamakan persepsi hasil pembelajaran sesuai sumber baca) Mempresentasikan hasil studi kelompok) Mendiskusikan) Memperhatikan penjelasan guru	KL	20' 10'
3.	C. Kegiatan Akhir) Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran) Memberikan evaluasi formatif) Salam) Menyimpulkan hasil pembelajaran) Menjawab pertanyaan guru) Menjawab salam	I	5'
Jumlah				135'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

) **Alat**
Laptop
Papan tulis

) **Bahan**
Handout

) **Sumber Belajar**

Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan
Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta

Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta

Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.

VII. Penilaian

A. Pretest (Kognitif)

B. Tes Afektif

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Yogyakarta, 7 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

Lampiran Penilaian

A. Pretest

1. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan kramik!
2. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan gelas/kaca!
3. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan kramik!
4. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan gelas/kaca!

B. Test Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan diskusi	4
		Disiplin dalam mengerjakan diskusi	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan diskusi	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan diskusi	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan	2

		<p>persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.</p> <p>Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.</p>	1
--	--	---	---

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 7 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

HANDOUT

Bila diperhatikan di pasaran maka untuk jenis produk yang berbeda umumnya jenis bahan pengemas yang digunakan berbeda pula, meskipun ada pula jenis produk yang sama maka jenis bahan pengemas yang digunakan bisa lebih dari satu jenis. Sebagai contoh: produk susu bubuk, ada yang dikemas langsung dalam aluminium foil, ada juga setelah dikemas dalam aluminium foil kemudian dikemas lagi dalam kardus, tetapi ada pula susu bubuk yang dikemas dalam kaleng. Contoh lain: produk keripik atau chips, produk ini ada yang dikemas dalam kantong plastik, ada pula yang dikemas dalam aluminium foil, ada juga setelah dikemas dalam aluminium foil kemudian dikemas lagi dalam kardus, tetapi ada pula yang dikemas dalam kaleng yang terbuat dari kertas dengan diberi lapisan plastik tipis.

Menurut Griffin et al.(1985), bahan pengemasan dikelompokkan menjadi empat, yaitu:

1. Keramik, yang termasuk dalam kelompok jenis ini adalah bahan-bahan dari gelas, dan keramik
2. Logam, termasuk plat/ lempengan timah (tinplate), aluminium
3. Bahan alami (dari tanaman), seperti: kayu, serat tanaman dan karet
4. Plastik

1. Keramik

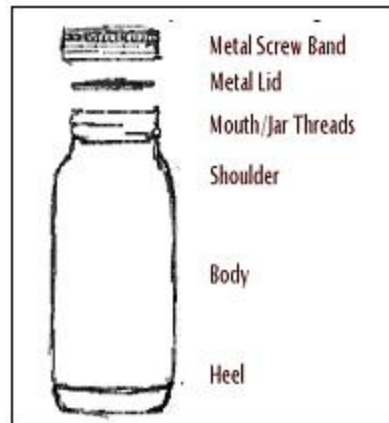
Keramik diartikan sebagai bahan yang berasal dari partikel tanah termasuk dari pasir dan lempung. Bahan pengemas dari keramik merupakan bahan pengemas tertua. Umumnya bahan pengemas tersebut dalam bentuk botol, guci, pot atau vas bunga. Untuk fermentasi pada pembuatan kecap dan tauco biasanya digunakan wadah yang berasal dari tanah lempung. Biasanya guci juga digunakan untuk wadah minuman beralkohol.

2. Gelas/kaca

Bahan gelas terbuat dari 10% tanah lempung, 15% soda abu dan pasir silika sekitar 75%, kadangkala digunakan pula sedikit tambahan aluminium oksida, kalium oksida, magnesium oksida dan dicairkan pada suhu 1540°C. Pembentukan menjadi berbagai bentuk wadah dari gelas ini dilakukan pada saat adonan masih dalam kondisi

semi padat, sehingga memudahkan pembentukan sesuai dengan keinginan (Griffin et al, 1985).

Adapun bagian-bagian dari botol dapat dilihat pada Gambar 6.1 berikut ini.



Gambar 6.1. Bagian-bagian botol

Gambar 6.1. Bagian-bagian botol

Wadah atau bahan pengemas dari bahan gelas umumnya digunakan untuk mengemas bahan cair seperti parfum, bahan kosmetik (pelembab dan pembersih wajah), pickle(asinan), jam(selai), jellydan lain-lain. Saat ini juga banyak digunakan untuk mengemas produk-produk padat untuk hiasan ruangan, contoh beberapa macam biji-bijian dikemas dalam satu botol gelas yang sama, biasanya produk ini untuk hiasan atau ornament penataan meja makan. Gambar berikut ini merupakan beberapa contoh produk dengan menggunakan kemasan botol dari bahan gelas.

Pengemasan bahan/produk dengan menggunakan bahan gelas, memiliki beberapa keuntungan, yaitu: bersifat inert terhadap bahan kimia, jernih/transparan, tahan terhadap tekanan dari dalam, tahan panas dan relatif murah harganya

a. Gelas bersifat inert terhadap bahan kimia

Gelas bersifat inert (lambat bereaksi) terhadap bahan kimia dan hampir tidak bereaksi dengan bahan/produk yang dikemas. Sifat inert dari bahan gelas memang relatif, namun hampir setiap bahan gelas tidak bereaksi dan tidak menimbulkan efek dengan bahan kimia. Kecuali asam hidroflik berbentuk cair dapat bereaksi dengan cepat pada suhu kamar (Paine dan Paine, 1992). Disamping itu kemasan gelas dapat

digunakan untuk mengemas bahan/produk berbentuk cair, padat dan gas karena mampu mencegah penguapan, kontaminasi bau atau flavor dari luar.

Pada suhu kamar, air dan larutan dapat bereaksi dengan gelas tetapi kecepatan reaksinya sangat rendah. Reaksi terjadi akibat adanya ion hydrogen dari air digantikan oleh natrium dari bahan gelas dalam jumlah yang sama. Akibatnya membentuk sodium hidroksida sehingga air atau cairan sedikit bersifat basa. Pada kondisi normal, pembentukan reaksi basa yang sangat kecil tersebut diabaikan, reaksi makin cepat dengan adanya kenaikan suhu, dan proses sterilisasi berulang dengan suhu tinggi menyebabkan pembentukan ion sodium semakin tinggi. Oleh karena itu, untuk produk-produk yang sensitif terhadap basa, seperti obat-obatan atau cairan transfus maka digunakan kemasan gelas yang diberi perlakuan sulphating dengan cara memasukkan sulfur dioksida ke dalam bahan gelas pada suhu 500°C. Dengan demikian gas yang bersifat asam akan cepat bereaksi dengan sodium pada permukaan bahan gelas membentuk sodium sulfat. Sodium sulfat akan mudah tercuci oleh air.

Selain bersifat inert terhadap bahan kimia, gelas juga merupakan barrier (dapat melindungi) penguapan air dan gas. Namun kehilangan uap air dan gas masih dapat terjadi pada saat terjadi proses penutupan botol gelas.

b. Gelas memiliki sifat jernih

Bahan kemasan dari gelas memiliki keunggulan karena bahan gelas bersifat jernih. Dengan demikian pada saat pemasaran produk (terutama makanan dan minuman), maka konsumen dapat melihat langsung isi/produk dalam botol/wadah gelas. Untuk produk-produk yang tidak tahan terhadap cahaya, maka digunakan botol gelas berwarna, umumnya menggunakan warna coklat.

c. Gelas bersifat kaku/kokoh (rigid)

Sifat kemasan gelas yang kaku/kokoh (rigid) hampir bisa digunakan untuk mengemas berbagai jenis produk. Hal ini dikarenakan bahan kemasan gelas lebih mudah dalam penanganannya selama proses pengisian, tahan terhadap tekanan dari luar. Kemasan gelas juga sangat baik untuk mengemas produk dengan kondisi vacuum.

Sifat kemasan gelas yang kaku/kokoh (rigid) kurang baik untuk mengemas produk powder, seperti bedak dan produk cair untuk bahan saniter, seperti sabun tangan cair, pengharum pakaian cair, lantai cair dan bahan-bahan yang sejenis. Hal ini dikarenakan kemasan gelas tidak dapat berfungsi sebagai dispenser bagi produk-produk tersebut.

d. Tahan terhadap tekanan dari dalam

Bahan kemasan gelas memiliki sifat tahan terhadap tekanan dari dalam. Oleh karena itu kemasan gelas sangat sesuai untuk mengemas minuman berkarbonat, seperti soft drink, bir dan bahan-bahan yang mengandung aerosol.

e. Tahan terhadap panas

Ketahanan bahan kemasan terhadap panas merupakan sifat yang penting selama proses pengemasan. Bahan gelas dapat tahan pada suhu 500°C. Ketahanan gelas terhadap panas ini akan menguntungkan selama proses:

) Pengisian dalam kondisi panas (hot filling).

Pengisian dalam kondisi panas diperlukan untuk mengemas produk-produk yang berbentuk pasta pada suhu kamar, seperti selai kacang (peanut butter), atau untuk menghasilkan hasil kemasan steril. Contoh: pengemasan jam (selai) dilakukan dalam kondisi panas untuk mencegah pertumbuhan kapang.

) Pemasakan atau sterilisasi produk dalam kemasan.

Bir biasanya dilakukan pasteurisasi dalam kemasan, dengan demikian untuk mengemas produk ini digunakan bahan kemasan gelas karena tahan terhadap panas.

) Sterilisasi kemasan kosong baik menggunakan uap panas maupun udara panas.

Meskipun bahan kemasan gelas dapat tahan terhadap suhu tinggi, namun perbedaan suhu yang mencolok di dalam dan di luar kemasan dapat menyebabkan kemasan gelas retak atau pecah. Ketahanan terhadap perbedaan suhu tersebut dipengaruhi oleh bentuk dan ketebalan kemasan gelas. Adapun kisaran perbedaan suhu antara di luar dan di dalam kemasan tanpa mengalami retak atau pecah dapat dilihat pada Tabel 6.1.

Tabel 6.1. Perbedaan suhu di luar botol dan di botol untuk menghindari botol retak atau pecah

Jenis botol	Perbedaan suhu
Botol kecil untuk obat-obatan (<i>vial</i>)	60 – 80 °C
Botol ukuran sedang, ringan, seperti botol jam, <i>pickle</i>	50 – 70 °C
Botol ukuran sedang, dinding kemasan tebal, seperti botol wine/anggur dan bir	45 – 60 °C
Botol ukuran sedang, seperti botol untuk susu, bir	30 – 40 °C

Sumber: Paine dan Paine (1993)

f. Harga kemasan gelas murah

Harga kemasan gelas relatif murah, karena botol habis pakai masih bisa digunakan untuk mengemas ulang produk yang sama atau dapat digunakan untuk mengemas produk lain.

Akan tetapi pengemasan dengan bahan gelas juga memiliki kelemahan karena bahan gelas bersifat transparan maka produk dalam kemasan harus disimpan pada tempat yang tidak terkena cahaya matahari langsung (untuk menghindari oksidasi), kemasan gelas relatif berat dan mudah pecah sehingga diperlukan kemasan sekunder untuk melindunginya, bahan gelas merupakan konduktor yang buruk sehingga tidak dapat didinginkan dengan cepat. Bahan kemasan gelas yang mengalami retak atau pecah dapat membahayakan pekerja maupun konsumen. Misalnya saja kemasan gelas selama proses pengolahan mengalami pecah, kemudian ada serpihan/potongan kaca kemasan gelas masuk dalam produk, karena sulit untuk mendeteksi ada tidaknya potongan/serpihan kaca dalam produk, maka produk tersebut akan sangat berbahaya bila tertelan oleh konsumen.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 3 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator:

Menjelaskan jenis-jenis bahan pengemas

I. Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya dengan bahan kemasan dan teknik yang tepat sehingga menghasilkan produk siap jual yang sesuai dengan kriteria mutu yang ditentukan bila disediakan peralatan dan bahan yang diperlukan.

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

Peserta didik mampu menjelaskan jenis bahan pengemas dari bahan logam, aluminium, kayu, kertas/karton, dan plastik

III. Materi Pembelajaran

Jenis bahan pengemas dari bahan logam, aluminium, kayu, kertas/karton, dan plastik

IV. Metode Pembelajaran

-) Diskusi
-) Ceramah
-) Presentasi
-) Games

V. Langkah-langkah Pembelajaran

NO	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none">) Salam pembuka) Berdoa) Mengabsen siswa 	<ul style="list-style-type: none">) Menjawab salam) Berdoa 	K	5'

) Mengecek kebersihan ruang kelas			
) Menginformasikan KD serta menjelaskan tujuan pembelajaran dan ruang lingkup materi pengemasan produk hasil pertanian beserta produk olahannya) Memberikan apersepsi) Memberikan motivasi (Peluang usaha dan kelebihan pengemasan)) Memberikan pengkondisian/ice breaker) Memperhatikan penjelasan guru) Menjawab pertanyaan guru	K	5'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi) Menjelaskan jenis bahan pengemas dari bahan logam, aluminium, kayu, kertas/karton, dan plastik) Membuat kelompok untuk games) Memfasilitasi dan mengarahkan jalannya games) Mencatat hal-hal penting) Mendengarkan penjelasan guru) Mengikuti games	I KL	30' 35' 25'
	Elaborasi dan Konfirmasi) Mengkoordinir presentasi hasil studi kelompok sesuai pembagian masing-masing) Memberikan komentar terhadap presentasi kelompok) Menyamakan persepsi hasil pembelajaran sesuai sumber baca) Mempresentasikan hasil studi kelompok) Mendiskusikan) Memperhatikan penjelasan guru	KL KL	20' 10'
3.	C. Kegiatan Akhir) Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran) Memberikan evaluasi formatif) Salam) Menyimpulkan hasil pembelajaran) Menjawab pertanyaan guru) Menjawab salam	I	5'
Jumlah				135'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

) **Alat**

Laptop

Papan tulis

) **Bahan**
Handout

) **Sumber Belajar**

Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan
Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta

Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta

Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.

VII. Penilaian

A. Pretest (Kognitif)

B. Tes Afektif

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 14 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

Lampiran Penilaian

A. Pretest

1. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan logam!
2. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan alumunium!
3. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan kertas!
4. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan plastik!
5. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan logam!
6. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan alumunium!
7. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan kertas!
8. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan plastik!

B. Test Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis bahan pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis bahan pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis bahan pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis bahan pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan diskusi	4
		Disiplin dalam mengerjakan diskusi	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan diskusi	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan diskusi	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4

	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Kepala Sekolah

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Yogyakarta, 14 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengemasan
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 5
Alokasi Waktu	: 3 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar	: Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menjelaskan sejarah pengemasan
2. Mendeskripsikan definisi pengemasan
3. Menjelaskan fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Menjelaskan persyaratan bahan pengemas
5. Menjelaskan klasifikasi kemasan
6. Mengklasifikasikan bahan pengemas berdasarkan kriteria tertentu
7. Menjelaskan jenis-jenis bahan pengemas

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu mengemas bahan hasil pertanian dan produk olahannya dengan bahan kemasan dan teknik yang tepat sehingga menghasilkan produk siap jual yang sesuai dengan kriteria mutu yang ditentukan bila disediakan peralatan dan bahan yang diperlukan.

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan sejarah pengemasan
2. Peserta didik mampu menjelaskan definisi pengemasan
3. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Peserta didik mampu menjelaskan persyaratan bahan kemasan
5. Peserta didik mampu menjelaskan klasifikasi kemasan
6. Peserta didik mampu mengklasifikasikan bahan pengemas berdasarkan kriteria tertentu
7. Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis bahan pengemas

III . Materi Pembelajaran

1. Sejarah pengemasan
2. Definisi pengemasan
3. Fungsi pengemasan secara teknis dan komersial
4. Persyaratan bahan kemasan
5. Klasifikasi kemasan

6. Jenis-jenis bahan pengemas

IV. Metode Pembelajaran

) Ulangan Harian Close Book

V . Langkah-langkah Pembelajaran

NO	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal) Salam pembuka) Berdoa) Mengabsen siswa) Mengecek kebersihan ruang kelas) Menjawab salam) Berdoa	K	5'
) Menginformasikan KD serta menjelaskan tujuan pembelajaran dan ruang lingkup materi pengemasan produk hasil pertanian beserta produk olahannya) Memberikan apersepsi) Memberikan motivasi (Peluang usaha dan kelebihan pengemasan)) Memberikan pengkondisian/ice breaker) Memperhatikan penjelasan guru) Menjawab pertanyaan guru	K	10'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi) Memberikan waktu siswa untuk mempelajari materi ulangan harian) Menyampaikan soal ulangan harian) Mempelajari materi ulangan) Mengerjakan soal	I I	30' 60'
	Elaborasi dan Konfirmasi) Membahas soal ulangan harian) Mendiskusikan) Memperhatikan penjelasan guru	I	20'
3.	C. Kegiatan Akhir) Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran) Memberikan evaluasi formatif) Menugaskan siswa membawa kemasan) Salam) Menyimpulkan hasil pembelajaran) Menjawab pertanyaan guru) Menjawab salam	I	10'
Jumlah				135'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

-) LCD
-) Laptop
-) Papan tulis

B. Bahan

-) Lembar soal
-) Lembar jawaban

C. Sumber Belajar

- Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta
- Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan TPHP*.

VII . Penilaian

- A. Tes Ulangan Harian
- B. Tes Afektif

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 17 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

LAMPIRAN PENILAIAN

Soal Ulangan Harian

A. Berilah tanda (X) pada jawaban yang paling tepat!

1. Dibawah ini contoh pengemasan tradisional yang benar adalah...
 - a. Rotan, Peti, Mika
 - b. Daun Pisang, Gerabah, Klobot
 - c. Bambu, Janur, Daun Jati
 - d. Kaca, Batu, Kulit Pohon
2. Berdasarkan frekuensi pemakaian, peti kemas termasuk kemasan...
 - a. Multi-Trip
 - b. Disposable
 - c. Sekali pakai
 - d. Semi Disposal
3. Kemasan yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang sudah dikemas menggunakan kemasan primer disebut kemasan...
 - a. Tersier
 - b. Kuarter
 - c. Sekunder
 - d. Multi-Trip
4. Susu pasteurisasi membutuhkan kemasan khusus dengan cirri-ciri dibawah ini, yaitu...
 - a. Hermetis
 - b. Tahan cahaya
 - c. Tahan uap
 - d. Tahan suhu panas
5. Dibawah ini merupakan bahan pengemasan, kecuali...
 - a. Kramik
 - b. Pasir
 - c. Logam
 - d. Plastic
6. Bahan kaca yang bersifat tahan terhadap tekanan dari luar biasa diaplikasikan pada produk...
 - a. Minuman nutrisi
 - b. Minuman bersoda
 - c. Minuman berenergi
 - d. Minuman isotonic
7. Sifat gelas yang tahan terhadap panas dapat berfungsi pada proses dibawah ini, kecuali...
 - a. Hot Filling
 - b. Sterilisasi produk dalam kemasan
 - c. Sterilisasi kemasan kosong
 - d. Mengemas beras
8. Kemasan memiliki berbagai kelemahan dibawah ini, kecuali...
 - a. Pencemaran lingkungan
 - b. Penyalahgunaan kemasan
 - c. Identitas produk
 - d. Penambahan biaya produksi
9. Label halal pada kemasan merupakan salah satu contoh fungsi kemasan berupa...
 - a. Identitas produk
 - b. Informasi produk
 - c. Distribusi produk
 - d. Media penyuluhan
10. Salah satu keuntungan bahan gelas adalah inert terhadap bahan kimia, artinya...
 - a. Lambat bereaksi
 - b. Mudah bereaksi
 - c. Tidak bereaksi
 - d. Cepat bereaksi

B. Klasifikasikan kemasan berikut sesuai kriteria masing-masing!

No	Nama Kemasan	Jenis Kemasan	Penggolongan Kemasan				
			Frekuensi pemakaian	Struktur sistem kemas	Kekakuan bahan kemas	Sifat perlindungan terhadap kemasan	Tingkat kesiapan pakai
1							
2							
3							
4							
5							

C. Uraian

1. Sebutkan 5 kemasan yang bisa digunakan untuk mengemas produk tempe!
2. Sebutkan 5 fungsi kemasan!
3. Sebutkan dan beri contoh 4 jenis bahan kemasan!
4. Sebutkan
 - a. 5 keuntungan kemasan yang berasal dari bahan gelas!
 - b. 3 Kerugian kemasan yang berasal dari gelas!

5. Kemasan apa yang paling baik digunakan untuk minuman bersoda? Jelaskan alasannya sesuai pendapat masing-masing!

Penilaian Ulangan Harian:

Pilihan Ganda : 1 x 10 poin

Isian Singkat : 1 x 30 poin

Uraian : No 1 = 10 poin

: No 2 = 10 poin

: No 3 = 10 poin

: No 4 = 20 poin

: No 5 = 10 poin

TOTAL : 100 poin

Tes Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpatisipasi dalam identifikasi pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan tugas	4
		Disiplin dalam mengerjakan tugas	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan tugas	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan tugas	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses	3

		pembelajaran.	
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, 17 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

HASIL TUGAS SISWA

No

Selasa

Date

26/2016

Page

107

Nama : Latifah Nur Rukhi

No : 12

Kelas : XI TPHP II

1 Nama Kemasan

2 Jenis Kemasan

3 Fungsi Kemasan

4 Produk yang bisa dikemas dari kemasan tersebut

Jawab

Gambar I

1. Nama kemasan = plastik

2. Jenis kemasan : modern, karena sudah dimodifikasi

3. Fungsi kemasan : 1. untuk menambah daya tarik konsumen

4. Produk yang bisa dikemas dari kemasan tersebut :
- tempe, makanan ringan, tahu, agar-agar, dll.

Gambar II

1. Nama kemasan : aluminium

2. Jenis kemasan : modern, karena sudah dimodifikasi

3. Fungsi kemasan : - memperluas pemakaian & pemasaran produk
- melindungi pengaruh buruk produk di dalamnya.

4. Produk yang bisa dikemas dari kemasan tersebut :
- susu kaleng, sarden, gulug.

No

Selasa

Date

26/2016

Page

107

Gambar III

1. Nama kemasan : bambu

2. Jenis kemasan : tradisional, karena berasal dr bahan tradisional

3. Fungsi kemasan : melindungi pengaruh buruk sbg identitas produk

4. Produk yang bisa dikemas : getuk, goreng, selak, anjing, anjing.

Gambar IV

1. Nama kemasan : kertas

2. Jenis kemasan : modern, karena kemasannya sudah dimodifikasi

3. Fungsi kemasan : melindungi pengaruh buruk sbg identitas produk

4. Produk yang bisa dikemas : wingko, yangko

Gambar V

1. Nama kemasan : daun

2. Jenis kemasan : tradisional, karena berasal dr bahan tradisional

3. Fungsi kemasan : melindungi pengaruh buruk dr produk di dalamnya.

4. Produk yang bisa dikemas dari kemasan tersebut :
- tape ketan, tempe, nogosari, dll.

Gambar VI

1. Nama kemasan : kulit

2. Jenis kemasan : alami, karena berasal dr bahan pangan.

3. Fungsi kemasan : melindungi pengaruh buruk dr produk di dalamnya.

4. Produk yang bisa dikemas : jenang alot.

PERSIAPAN PRAKTIKUM

Nama : Dwi Laksono
Kelas : XII AHP 1
No : 10

“TEANG BULAN”

BAHAN

Bahan	harga
- 250 gram tepung trigo	2000
- 40 gram gula pasir (2 sdm)	560
- 1 butir telur	1100
- 350 ml air	-
- ½ sdt garam	-
- ½ sdt baking soda	100
- Sck pasta pandan	200
- Mentega	2000
- Mesis	3000
- Selai	4500
- Coklat	4000

Total biaya

17.460

Answers:

- Babar
- Beggar
- Tortoise
- Keweenaw
- bantustan
- banting
- banyank
- balled
- forest
- bidding

Uusi : : kummit, kummit, kummit

Cara kerja ;

1. Campurkan tepung triglu, gula, garam, didalam wadah
2. Tambahkan telur lalu mixer
3. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus di mixer
4. Tambah kan pasta pandan secukup nya, mixer sebentar sampai warna pasta tercampur rata
5. Panaskan Teflon, masukan baking soda dalam adonan aduk sepat, dan tuang adonan kedalam Teflon setelah Teflon dirasa panas (note : jika ingin ada pinggiran, tekan dan ratakan pingir adonan di dalam Teflon dengan sendok)
6. Tutup Teflon sampai terlihat keluar gelembung gelembung, taburkan gula secukupnya dan tutup lagi
7. Setelah gelembung terlihat padat matikan api dan angkat terbut dari Teflon
8. Olesi seluruh permukaan dengan mentega, iris menjadi 8 bagian dan beri toping sesuai selera

No	bahan	volume	harga	jumlah
1	tepung trigu	250 gram	2000	2 sdm
2	gula pasir	40 gram	560	1 br
3	telur		1100	
4	air	350 ml		
5	garam	½ sdm		
6	baking soda		100	
7	pasta pandan	sck	200	
8	mentega		2000	
9	mesis		3000	
10	selai		4500	
11	coklat		4000	

Total bahan 17.460

Bahan bakar 3000
 Asumsi keuntungan 3000
 Total biaya 23.460 +

RENCANA KERJA

Tgl.produksi: 25 agustus 2016

- Alat
- mixer
 - baskom
 - baskom kecil
 - sendok
 - teflon
 - nampan
 - pisau
 - gelas ukur
 - kuas
- bahan
- 250 gram tepung trigu
 - 40 gram gula pasir (2 sdm)
 - 1 butir telur
 - 350 ml air
 - ½ sdt garam
 - ½ sdt baking soda
 - Sck pasta pandan
 - Mentega
 - Mesis,selai dan Coklat

CAJAT

NO	NAMA	JUMLAH
1.	Kompot	1
2.	Selok	1
3.	Bakom	3
4.	Gelas	1
5.	Mangkuk	6
6.	Telangan	1
7.	Wajan	1
8.	Munduk	1
9.	Saket	1
10.	Serok	1
11.	Sendak	3
12.	Teban	1
13.	Pisau	2

DAN LISA EKONOMI

- Bayar gaji Rp. 6000
 - Bayar gaji Rp. 21.900
 - Total biaya produksi = total biaya produksi
 - IPP
- Jumlah produksi = Rp. 28.900
- 46 23
- = Rp. 615
- Harga jual = IPP + (10% / IPP)
 - Pendapatan = Rp. 1.300 + Rp. 1.300
 - Rugi / laba = Rp. 1.300 - Rp. 1.300
 - Pendapatan = Rp. 1.300 x 23
 - Rugi / laba = Pendapatan - Total biaya produksi
- = Rp. 34.500 - Rp. 28.900
- = Rp. 5.600

Dikur Oak = Linda Nur F. (22)

MIE PENTIL

ABJAN

NO	NAMA	JUMLAH	HARGA
1.	Mie pentil	1 kg	Rp. 10.000
2.	Bawang putih	4 bung	Rp. 500
3.	Bawang merah (dipotong)	4 bung	Rp. 500
4.	Bawang merah	4 bung	Rp. 500
5.	Obatirant	7	Rp. 1000
6.	Miri	3 bung	Rp. 500
7.	Garam	50	Rp. 500
8.	Lada	50	Rp. 500
9.	Tomat	3 buah	Rp. 1000
10.	Minyak goreng	50	Rp. 3000
11.	Kubis	1	Rp. 500
12.	Durian		
	Jumlah		Rp. 18.500

B.ORA MEMBUAT

SAMBAL

- Goreng bawang merah, tomat, sampai layu
- Kemudian diaduk dan dikurangi minyaknya

MIE PENTIL

- Haluskan bawang putih, garam, miri, dan lada
- Kemudian diaduk sampai layu, masukkan mie pentil ke dalam, yang sudah diiris, mie pentil sudah masak sampai matang
- Kemudian diaduk kembali dan diaduk sampai matang, dan siap untuk disajikan

CAJAT

NO	NAMA	JUMLAH
1.	Kompot	1
2.	Wajan	1
3.	Saket	1
4.	Serok	1
5.	Teban	2
6.	Pisau	3
7.	Munduk	1
8.	Mangkuk	7

D. ANALISA BIAYA

- a. Biaya tetap : Rp.35.000
- b. Biaya tidak tetap : Bahan bakar
-Sewa alat
-Tenaga kerja

Rp. 5.000

c. Biaya produksi : Rp. 40.000

d. Produk jadi : 73 bungkus

e. HPP : 40.000 = 547

73

f. Harga jual : HPP + (10% . HPP)

: 547 + 54,7

: 601,7 ~ Rp. 1.000

g. Pendapatan : Harga jual x Produk

: Rp. 1.000 x 73

: Rp. 73.000

h. Rugi/Laba : Pendapatan – Total biaya produksi

: Rp. 73.000 – Rp. 40.000

: Rp. 33.000

ROLAD DAUJ SINGONG

A. BAHAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	HARGA
1.	Dausinglong	4 liter	Rp 7.000
2.	Tepung gandum	8 bush	Rp 5.000
3.	Mentega	Secukupnya	Rp 3.000
4.	Tepung terigu	300 gram	Rp 5.000
Bumbu			
5.	Bawang putih	9 siung	Rp 1.000
6.	Mrica	1 sdt	Rp 300
7.	Garam	Secukupnya	Rp 500
8.	Telur	1 butir	Rp 1.100
9.	Miri	4 bush	Rp 500
10.	Air	secukupnya	Rp.
Jumlah			Rp 22.800

B. CARA MEMBUAT

1. Rebus dausinglong sampai matang, tiriskan dan goreng sampai kering, gigitan sampai air keluar dan berbusa, lalu potong potong, dan sisihkan.
2. Haluskan mentega, lalu campurkan dengan dausinglong, aduk sampai tercampur rata.
3. Haluskan telur dan bawang putih.
4. Butiran dan dengan campuran tepung terigu, bumbu halus dan garam, tambahkan air secukupnya.
5. Bulatkan campuran dausinglong dan masukkan ke dalam bola, campur.
6. Panaskan minyak goreng sampai mendidih. Setelah minyak panas masukkan bola-bola dausinglong, goreng sampai kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan dausinglong siap dikonsumsi.

Porsi & Penyajian

- Sajikan Hygiene dan kesehatan
- Kita bisa belajar
- Banyak yang mau

Hasil

- Makanan enak banget
- Kita bisa belajar

LAPORAN PRAKTIKUM

Mama : Qui Laisana
Kelay : Ali AMPI
No : 11

Kelompok 3

funcion biaya (2 reas)

No	Rebahan	volume	margin	grossah
	Tampung terigu	250 gram	1250	3500
	Selaput paku	40 gram	600	1300
	Telur	1 butir	12.00	2400
	Air	350 ml	-	-
	Garam	1/2 sdT	-	200
	Dairing soda	1/4 sdT	100	400
	Spasta Pandan	5 gr	100	200
	Tugas Kelangkaan:			
	Manisaga	sdT	200	1000
	mentis	1 bks	1300	3000
	Susu	500	1500	3000
	mentis	sdT	2000	1000
	mentis	16 gr	2000	2000
	mentis			27200

II
Jumlah produk 32 (1 dinlarkar)

$\text{Hedge vol} / \text{width} : \frac{\text{total bridge}}{\text{Hedge vol vector}}$

$$= \frac{27,200}{1500} = 18.13$$

pendapatan = harga jual x jumlah produk
= 1500 x 31 = 46.500

Vorname / Nachname

Residuals - total wages provided
96,500 - 27,200 = 19,300

$$96.500 - 27.200 = 19.300$$

Nama : Linda Nur F

Kelas : XI IPA 1

Noabs : 22

Mie Baki Dan Bekal dan Sengeng

Tanggal : 12 Agustus 2016

Hari : Kamis

Berikut Biaya

Mie Baki

No	Bahan	Volume	Harga	Jumlah
1	Mie Baki	1 kg	-	Rp 18000
2	Selada	500g	-	Rp 1200
3	Gula / Gula	50g	-	Rp 1000
4	Rasaeng Baki	50g	-	Rp 200
5	Bawang Merah	50g	-	Rp 300
6	Mie Baki	50g	-	Rp 100
Jumlah Biaya				Rp 20000

b. Bahan bakar
Sewa alat } Rp 6000 (harga tetap)
Tersisa kerja

c. Total biaya produksi
Total biaya + tetap biaya tetap
= Rp 22000 + Rp 6000
= Rp 28000

f. Jumlah produksi = 25
Harga jual / unit = 4000
Penjualan = Jumlah produksi x harga jual
= 25 x Rp 4000
= Rp 100000

untung / rugi = Penjualan - total biaya produksi
= Rp 100000 - Rp 28000
= Rp 72000 (untung)

g. Pembelian
Kebutuhan mie dan bawang merah
Kebutuhan mie dan bawang merah

Erlode

Tanggal : 12 Agustus 2016

Hari : Kamis

Berikut Biaya

Mie Baki

No	Bahan	Volume	Harga	Jumlah
1	Mie Baki	1 kg	-	Rp 18000
2	Selada	500g	-	Rp 1200
3	Gula / Gula	50g	-	Rp 1000
4	Rasaeng Baki	50g	-	Rp 200
5	Bawang Merah	50g	-	Rp 300
6	Mie Baki	50g	-	Rp 100
7	Jajanan	50g	-	Rp 1000
Jumlah Biaya				Rp 20000

b. Bahan bakar
Sewa alat } Rp 6000 (harga tetap)
Tersisa kerja

c. Total biaya produksi
Total biaya + tetap biaya tetap
= Rp 22000 + Rp 6000
= Rp 28000

f. Jumlah produksi = 25
Harga jual / unit = 4000
Penjualan = Jumlah produksi x harga jual
= 25 x Rp 4000
= Rp 100000

untung / rugi = Penjualan - total biaya produksi
= Rp 100000 - Rp 28000
= Rp 72000 (untung)

g. Pembelian
Kebutuhan mie dan bawang merah
Kebutuhan mie dan bawang merah

HASIL ULANGAN HARIAN SISWA

Nama: Riski Wahyu Setyaningrum

Kelas: XI TPHP 1






27
27
50
127
9

80

A. Berilah tanda (X) pada jawaban yang paling tepat!

1. Dibawah ini contoh pengemasan tradisional yang benar adalah...
 - a. Rotan, Peti, Mika
 - ~~b. Daun Pisang, Gerabah, Klobot~~
 - ☒ c. Bambu, Janur, Daun Jati
 - d. Kaca, Batu, Kulit Pohon
2. Berdasarkan frekuensi pemakaian, peti kemas termasuk kemasan...
 - ~~a. Multi-Trip~~
 - b. Disposable
 - c. Sekali pakai
 - d. Semi Disposol
3. Kemasan yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang sudah dikemas menggunakan kemasan primer disebut kemasan...
 - a. Tersier
 - b. Kuarter
 - ~~c. Sekunder~~
 - d. Multi-Trip
4. Susu pasteurisasi membutuhkan kemasan khusus dengan cirri-ciri dibawah ini, yaitu...
 - a. Hermetis
 - b. Tahan cahaya
 - c. Tahan uap
 - ~~d. Tahan suhu panas~~
5. Dibawah ini merupakan bahan pengemasan, kecuali...
 - a. Kramik
 - ~~b. Pasir~~
 - c. Logam
 - d. Plastic
6. Bahan kaca yang bersifat tahan terhadap tekanan dari luar biasa diaplikasikan pada produk...
 - a. Minuman nutrisi
 - ~~b. Minuman bersoda~~
 - ~~c. Minuman berenergi~~
 - d. Minuman isotonic
7. Sifat gelas yang tahan terhadap panas dapat berfungsi pada proses dibawah ini, kecuali...
 - a. Hot Filling
 - b. Sterilisasi produk dalam kemasan
 - c. Sterilisasi kemasan kosong
 - ~~d. Mengemas beras~~
8. Kemasan memiliki berbagai kelemahan dibawah ini, kecuali...
 - a. Pencemaran lingkungan
 - b. Penyalahgunaan kemasan
 - ~~c. Identitas produk~~
 - d. Penambahan biaya produksi
9. Label halal pada kemasan merupakan salah satu contoh fungsi kemasan berupa...
 - a. Identitas produk
 - ~~b. Informasi produk~~
 - c. Distribusi produk
 - d. Media penyuluhan
10. Salah satu keuntungan bahan gelas adalah inert terhadap bahan kimia, artinya...
 - ☒ a. Lambat bereaksi
 - b. Mudah bereaksi
 - ~~c. Tidak bereaksi~~
 - d. Cepat bereaksi

B. Klasifikasikan kemasan berikut sesuai kriteria masing-masing!

No	Nama Kemasan	Jenis Kemasan	Penggolongan Kemasan				
			Frekuensi pemakaian	Struktur sistem kemas	Kekakuan bahan kemas	Sifat perlindungan terhadap kemasan	Tingkat kesiapan pakai
1		Plastik Semigabus ✓	1 kali pakai ✓	Primer ✓	Fleksibel ✗	Tidak Tembus Cahaya ✓	Siap pakai ✓
2		Aluminium ✓	berulang-ulang ✗	Primer ✓	Semi kaku ✓	Tidak tembus Cahaya ✓	Siap pakai ✓
3		Kertas ✓	1 kali pakai ✓	Primer ✓	Fleksibel ✓	Tembus Cahaya ✗	Siap pakai ✓
4		Kardus ✓	1 kali pakai ✓	Sekunder ✓	Semi kaku ✓	Tidak Tembus Cahaya ✓	Siap pakai ✓
5		kayu ✓	berulang-ulang ✓	Multi-Trip ✓	kaku ✓	Tidak tembus Cahaya ✓	Siap pakai ✓

C. Uraian

1. Sebutkan 5 kemasan yang bisa digunakan untuk mengemas produk tempe!
2. Sebutkan 5 fungsi kemasan!
3. Sebutkan dan beri contoh 4 jenis bahan kemasan!
4. Sebutkan
 - a. 5 keuntungan kemasan yang berasal dari bahan gelas!
 - b. 3 Kerugian kemasan yang berasal dari gelas!
5. Kemasan apa yang paling baik digunakan untuk minuman bersoda? Jelaskan alasannya sesuai pendapat masing-masing!

Jawab:

1) Kemasan yg bisa digunakan Untuk mengemas Produk tempe

a) Daun Pisang ✓

b) Daun Jati ✓

c) Plastik ✓

d) kertas ✓

e) Daun gayam ✓

2) Fungsi kemasan

a) Mencegah kontaminasi dari luar kemasan ✓

b) melindungi bahan pangan dlm kemasan ✓

c) Identitas produk ✓

d) Informasi produk ✓

e) melindungi bahan pangan dari cahaya matahari ✓

3) 4 jenis bahan kemas

a) kaca

⇒ Contoh: Botol Teh botol soso }

b) keramik

⇒ Contoh = Kuwali, Kendil,

c) plastik

⇒ Contoh = kemasan makanan Taro, botol Aqua.

d) Logam

⇒ Kaleng Susu

4) a) Keuntungan kemasan yg berasal dari bahan gelas.

(1) Tidak mudah bereaksi ✓

(2) bisa digunakan berulang-ulang ✓

(3) Memudahkan proses sterilisasi ✓

(4) Tahan Suhu Panas ✓

(5) Tahan Terhadap tekanan dr luar maupun dalam ✓

b) 3 kerugian kemasan yg berasal dari gelas

(1) mudah pecah pada suhu tertentu ✓

(2) mahal Harganya ✓

(3) Penyalahgunaan produk / kemasan

5) kemasan yang paling baik digunakan untuk minuman bersoda yaitu botol kaca karena Tidak akan pecah terhadap tekanan dari dalam

FORMAT ANALISIS PENILAIAN

Edit Data Mentah

[Kembali Ke Menu Utama](#)[Buat File Baru](#)[Simpan](#)[Baca File](#)[Cetak](#)

Jumlah Subyek 21Jumlah Butir Soal 10Jumlah Pilihan Jawaban 4

Nomor Urut	Nomor Subyek	No. Butir Baru ---->	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		No. Butir Asli --->	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Nama Subyek Kunci ->										
1	1											
2	2											
3	3											
4	4											
5	5											
6	6											
7	7											
8	8											
9	9											
10	10											
11	11											
12	12											
13	13											

[Tambah Subyek](#)[Sisipkan Subyek](#)[Hapus Subyek](#)[Hapus Butir Soal](#)[Hapus Banyak Subyek](#)

[Tambah Nama Subyek dari File Lain](#)[Tambah Data dari File Lain](#)

Edit Data Mentah

[Kembali Ke Menu Utama](#)[Buat File Baru](#)[Simpan](#)[Baca File](#)[Cetak](#)

Jumlah Subyek 21Jumlah Butir Soal 5

Nomor Urut	Nomor Subyek	No. Butir Baru ---->	1	2	3	4	5
		No. Butir Asli --->	1	2	3	4	5
		Nama Skor Ideal ->					
1	1	<tulis nama subyek disini>					
2	2						
3	3						
4	4						
5	5						
6	6						
7	7						
8	8						
9	9						
10	10						
11	11						
12	12						
13	13						

[Tambah Subyek](#)[Sisipkan Subyek](#)[Hapus Subyek](#)[Hapus Butir Soal](#)[Hapus Banyak Subyek](#)

[Tambah Nama Subyek dari File Lain](#)[Tambah Data dari File Lain](#)

Daftar Nilai
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengemas Bahan Hasil Pertanian Semester : 1 (Satu)
Kelas : XI TPHP 1 Tahun Ajaran : 2016/2017

NO.	NAMA	L/P	Afektif					Kognitif			Nilai Akhir
			1	2	3	4	5	Kelompok	Tugas	Ulangan	
1	Amelia Rizky	P	80	80	80	80	75	86	80	72	79
2	Anisa Maisaroh	P	80	85	85	85	85	88	85	83	85
3	Anisa Rafiah	P	80	80	90	80	80	86	80	87	83
4	Aris Krisdiyanto	L	90	80	80	80	85	86	80	78	82
5	Arita	P	90	85	85	85	85	88	85	90	87
6	Budi Septiyani	P	80	80	80	80	90	87	80	84	83
7	Denok Yuliyanti	P	80	80	90	80	80	87	80	90	83
8	Dian Alfiaturosidah	P	85	85	85	85	90	89	85	87	86
9	Dzulqurnain Dhian Saputra	L	80	80	80	80	85	89	80	86	83
10	Febtiara Lupita Lintang Putri	P	80	80	80	80	85	88	80	88	83
11	Fifi Andriyano	P	80	80	80	80	80	89	80	90	82
12	Melga Vernandika	P	80	80	90	90	85	87	85	86	85
13	Murni Cahyati	P	80	80	80	80	80	89	80	70	80
14	Nina Arum Dani	P	90	90	90	90	95	87	85	92	90

15	Ratih Wulandari	P	80	80	80	80	80	86	80	72	80
16	Ristiyani	P	75	75	75	75	75	88	80	80	78
17	Riski Wahyu Setyaningrum	P	80	80	80	80	80	89	80	90	82
18	Shinta Rafelina	P	90	80	80	80	80	88	80	78	82
19	Sugiatik	P	85	85	85	85	90	87	85	75	85
20	Tri Andriyani	P	80	80	80	80	85	86	80	83	82

L : 2
 P : 18
 Jumlah : 20

Yogyakarta, 9 September 2016

Guru PPL Mata Pelajaran

HanaDyah Palupi

NIM.12511241052

Daftar Nilai
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengemas Bahan Hasil Pertanian Semester : 1 (Satu)
 Kelas : XI TPHP 2 Tahun Ajaran : 2016/2017

NO.	NAMA	L/P	Afektif					Kognitif			Nilai Akhir
			1	2	3	4	5	Kelompok	Tugas	Ulangan	
1	Anggi Istiqomah	P	90	90	90	90	80	88	80	85	87
2	Arum Fitri Wulandari	P	80	80	80	80	80	88	80	88	82
3	Asnafiyah	P	80	80	80	80	80	87	80	85	82
4	Devi Lestari Ningsih	P	80	80	80	80	80	87	80	81	81
5	Dita Nuryani	P	80	80	90	80	80	88	80	68	81
6	Enjang Wahyuti	P	80	80	80	80	70	87	80	86	80
7	Fahrunisa Nur Latifah	P	80	80	80	80	80	87	80	58	78
8	Herlina	P	80	80	90	80	70	88	80	83	81
9	Juwan Widi Pangestuti	P	80	80	90	80	70	89	80	73	80
10	Kartini	P	80	80	80	80	80	87	80	81	81
11	Laily Dhiya' Malikhah	P	80	80	80	80	80	88	80	77	81
12	Latifah Nur Rivki	P	80	80	90	80	80	87	80	0	72
13	Mia Lestari Fatmawati	P	80	80	80	70	70	89	80	77	78
14	Miftahul Jannah	P	80	80	80	70	70	87	80	66	77

15	Nefi Yuliyanti	P	90	80	90	80	80	87	80	73	82
16	Novita Lestari	P	90	80	80	80	80	87	80	66	80
17	Rahma Puspitasari	P	80	80	80	80	80	89	80	0	71
18	Sri Dwi Astuti	P	80	80	80	80	70	87	80	61	77
19	Titis Prastiawati	P	80	80	80	80	70	89	80	79	80
20	Tri Rahayu	P	80	80	80	80	70	88	80	86	81
21	Uswatun Khasanah	P	80	80	90	80	80	89	80	89	83

L : 0
 P : 21
 Jumlah : 21

Yogyakarta, 9 September 2016

Guru PPL Mata Pelajaran

HanaDyah Palupi

NIM.12511241052

Daftar Nilai
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengelola Usaha Semester : 1 (Satu)
Kelas : XII TPHP 1 Tahun Ajarar : 2016/2017

NO.	NAMA	L/P	Afektif				Praktek				Nilai Akhir
			1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Anes Neneng Setyana	P	8	8	8	8	8	7.2	8	8.1	7.9
2	Anis Rahmawati	P	8	8	8	8	8	7.2	8	8.1	7.9
3	Aste Erisa	P	8	8	8	8	8	7.2	8	8.1	7.9
4	Ayun Nilasari	P	8	8	8	8	8	7.9	8.2	8.1	8.0
5	Christiyanto Raharjo	L	8	8	8	8	8	7.9	8.2	8.1	8.0
6	Desi Wagiyati	P	8	8	8	8	8	7.9	8.2	8.1	8.0
7	Diah Anik Nurhayanti	P	8	8	8	8	8	7.9	8.2	8.1	8.0
8	Dyah Ristiyani	P	8	8	8	8	8.2	7.9	7.6	7.6	7.9
9	Dwi Laksono	L	8	8	8	8	8.2	7.9	7.6	7.6	7.9
10	Elgi Marlina	P	8	8	8	8	8.2	7.9	7.6	7.6	7.9
11	Erlin April Liawati	P	8	8	8	8	8	7.9	7.6	7.6	7.9
12	Erni Dwi Astuti	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
13	Finda Resmawati	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
14	Indah Safitri	P	7	7	7	7	7.6	7.1	7.8	7.4	7.2

15	Ima Muslikha	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
16	Imasari	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
17	Isma Olifiani	P	8	8	8	8	7.6	7.1	7.8	7.4	7.7
18	Isti Febriyani	P	7	7	7	7	7.6	7.1	7.8	7.4	7.2
19	Anestri Nur	P	8	8	8	8	7.6	7.8	7.9	7.9	7.9
20	Isti Maryati	P	7	7	7	7	7.6	7.1	7.8	7.4	7.2
21	Liani Jati Waksito	P	8	8	8	8	7.6	7.8	7.9	7.9	7.9
22	M. Agus Hermawan	L	8	8	8	8	8	7.2	8	8.1	7.9
23	Niko Monisa	L	8	8	8	8	7.6	7.8	7.9	7.9	7.9
24	Linda Nur Fatonah	P	8	8	8	8	7.6	7.8	7.9	7.9	7.9
25	Siska Ayu Wulandari	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
26	Siti Fatimah	P	8	8	8	8	8	7.9	8.2	8.1	8.0
27	Siti Nabilah	P	8	8	8	8	7.9	7.9	8	8.2	8.0
28	Tulasmi	P	8	8	8	8	8.2	7.9	7.6	7.6	7.9
29	Umayah	P	8	8	8	8	7.6	7.8	7.9	7.9	7.9
30	Uyun Nuraini Azizah	P	8	8	8	8	8	7.2	8	8.1	7.9
31	Widi Astuti	P	7	7	7	7	7.6	7.1	7.8	7.4	7.2

L : 4
 P : 26
 Jumlah : 31

Yogyakarta, 9 September 2016

Guru PPL Mata Pelajaran

HanaDyah Palupi

NIM.12511241052

Daftar Hadir
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengemas Bahan Hasil Pertanian Semester : 1 (Satu)
Kelas : XI TPHP 1 Tahun Ajaran : 2016/2017

NO.	NAMA	Pertemuan ke		1	2	3	4	5	Absen			
		Tanggal	L/P	27-Jul	3-Aug	10-Aug	24-Aug	31-Aug	S	I	A	%
1	Amelia Rizky		P	0	0	0	100%
2	Anisa Maisaroh		P	.	.	S	.	.	1	0	0	80%
3	Anisa Rafiah		P	0	0	0	100%
4	Aris Krisdiyanto		L	.	.	S	.	.	1	0	0	80%
5	Arita		P	0	0	0	100%
6	Budi Septiyani		P	0	0	0	100%
7	Denok Yuliyanti		P	Osis	0	0	0	100%
8	Dian Alfiaturosidah		P	0	0	0	100%
9	Dzulqurnain Dhian Saputra		L	0	0	0	100%
10	Febtiara Lupita Lintang Putri		P	Osis	0	0	0	100%
11	Fifi Andriyano		P	0	0	0	100%
12	Melga Vernandika		P	0	0	0	100%
13	Murni Cahyati		P	0	0	0	100%
14	Nina Arum Dani		P	0	0	0	100%
15	Ratih Wulandari		P	0	0	0	100%
16	Ristiyani		P	.	I	.	.	.	0	1	0	80%
17	Riski Wahyu Setyaningrum		P	Osis	0	0	0	100%
18	Shinta Rafelina		P	0	0	0	100%
19	Sugiatik		P	I	0	1	0	80%
20	Tri Andriyani		P	0	0	0	100%

L : 2
P : 18
Jumlah : 20

Pamdak, 9 September 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

Daftar Hadir
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengemas Bahan Hasil Pertanian Semester : 1 (Satu)
Kelas : XI TPHP 2 Tahun Ajaran : 2016/2017

NO.	NAMA	Pertemuan ke		1	2	3	4	5	Absen			
		Tanggal	L/P	26-Jul	2-Aug	9-Aug	16-Aug	23-Aug	S	I	A	%
1	Anggi Istiqomah		P	.	.	.	I	.	0	0	0	80%
2	Arum Fitri Wulandari		P	0	0	0	100%
3	Asnafiyah		P	0	0	0	100%
4	Devi Lestari Ningsih		P	0	0	0	100%
5	Dita Nuryani		P	0	0	0	100%
6	Enjang Wahyuti		P	0	0	0	100%
7	Fahrunisa Nur Latifah		P	0	0	0	100%
8	Herlina		P	0	0	0	100%
9	Juwan Widi Pangestuti		P	0	0	0	100%
10	Kartini		P	0	0	0	100%
11	Laily Dhiya' Malikhah		P	0	0	0	100%
12	Latifah Nur Rivki		P	S	0	0	0	80%
13	Mia Lestari Fatmawati		P	0	0	0	100%
14	Miftahul Jannah		P	0	0	0	100%
15	Nefi Yuliyanti		P	0	0	0	100%
16	Novita Lestari		P	0	0	0	100%
17	Rahma Puspitasari		P	S	0	0	0	80%
18	Sri Dwi Astuti		P	0	0	0	100%
19	Titis Prastiawati		P	0	0	0	100%
20	Tri Rahayu		P	0	0	0	100%
21	Uswatun Khasanah		P	0	0	0	100%

L : 0
P : 21
Jumlah : 21

Pamdak, 9 September 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Hana Dyah Palupi
NIM. 13511241052

Daftar Hadir
SMK N 1 Pandak, Bantul

Mata Pelajaran : Mengelola Usaha Semester : 1 (Satu)
Kelas : XII TPHP 1 Tahun Ajaran : 2016/2017

NO.	NAMA	Pertemuan ke		1	2	3	4	Absen			
		Tanggal	L/P	11-Aug	18-Aug	25-Aug	1-Sep	S	I	A	%
1	Anes Neneng Setyana		P	0	0	0	100%
2	Anis Rahmawati		P	0	0	0	100%
3	Aste Erisa		P	0	0	0	100%
4	Ayun Nilasari		P	0	0	0	100%
5	Christiyanto Raharjo		L	.	.	.	I	0	1	0	75%
6	Desi Wagiyati		P	0	0	0	100%
7	Diah Anik Nurhayanti		P	0	0	0	100%
8	Dyah Ristiyani		P	0	0	0	100%
9	Dwi Laksono		L	.	I	.	.	0	1	0	75%
10	Elgi Marlina		P	0	0	0	100%
11	Erlin April Liawati		P	0	0	0	100%
12	Erin Dwi Astuti		P	0	0	0	100%
13	Finda Resmawati		P	0	0	0	100%
14	Indah Safitri		P	0	0	0	100%
15	Ima Muslikha		P	.	.	.	I	0	1	0	75%
16	Imasari		P	0	0	0	100%
17	Isma Olifiani		P	0	0	0	100%
18	Isti Febriyani		P	.	.	S	.	1	0	0	75%
19	Anestri Nur		P	0	0	0	100%
20	Isti Maryati		P	0	0	0	100%
21	Liani Jati Waksito		P	0	0	0	100%
22	M. Agus Hermawan		L	.	I	.	.	0	1	0	75%
23	Niko Monisa		L	0	0	0	100%
24	Linda Nur Fatonah		P	0	0	0	100%
25	Siska Ayu Wulandari		P	0	0	0	100%
26	Siti Fatimah		P	0	0	0	100%
27	Siti Nabilah		P	0	0	0	100%
28	Tulasmi		P	0	0	0	100%
29	Umayah		P	.	I	.	.	0	1	0	75%
30	Uyun Nuraini Azizah		P	0	0	0	100%
31	Widi Astuti		P	0	0	0	100%

L : 4
P : 27
Jumlah : 31

Pamdak, 9 September 2016

Guru PPL Mata Pelajaran

Hana Dyah Palupi

NIM. 13511241052

DOKUMENTASI



Gambar 1. Suasana 3S (Senyum, Sapa, Salam) di Gerbang Sekolah



Gambar 2. Acara Ulang Tahun SMK Negeri 1 Pandak



Gambar 3. Kelas XI TPHP 1



Gambar 4. Suasana Pembelajaran Mengemas Bahan Hasil Pertanian



Gambar 5. Suasana Ulangan Harian Mengemas Bahan Hasil Pertanian Kelas XI
TPHP 1 dan XI TPHP 2



Gambar 6. Praktikum Mengelola Usaha Kelas XII TPHP 1



Gambar 7. Suasana Presentasi Hasil Diskusi Mengemas Bahan Hasil Pertanian



Gambar 8. Suasana Diskusi Klasifikasi Bahan Kemasan Kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2



Gambar 9. Kegiatan Non Mengajar di Perpustakaan



Gambar 10. Peringatan 17 Agustus 1945



Gambar 11. Peringatan Ulang Tahun Yogyakarta